



# MAMERTINO ROSSO DOC CRU TIMPANARA RISERVA

Classificazione: Mamertino DOC  
Riserva

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Mamertino Rosso Riserva è un vino dal colore rosso rubino che propone profumi di frutta matura, mora e ciliegia, erbe aromatiche e spezie scure. La bocca appassiona per un tannino di grande eleganza e raffinatezza, il corpo è pieno caratterizzato da un finale ricco di freschezza e di una persistente sapidità.

**UVE:** Nero d'Avola

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara

**TIPO DI TERRENO:** misto argilla

**ESPOSIZIONE:** ovest - nord/ovest ( 350 mt. s.l.m. )

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ CEPPI:** 4.000 per ettaro

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 25/30 Q.li

**VENDEMMIA:** raccolta manuale a completa maturazione delle uve

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 29°C

**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 20 giorni con frequenti rimontati

**VINIFICAZIONE:** tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

**INVECCHIAMENTO:** 24 mesi in botti di rovere da 15 hl

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,00 g/l

**FORMATI:** bottiglia da 0,75 Lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C