

# Principi di Mola Mamertino Rosso DOC



**Nome completo** Principi di Mola Mamertino Rosso DOC

**Annata** 2014

**Origine** Sicilia, Italia

**Vitigno** Nero d'Avola, Nocera coltivate a contropalliera

**Tipologia Suolo** Medio impasto calcareo

**Densità di piantagione** 5000 per ha

**Resa per ettaro** 70 q.li

**Esposizione** Nord-Ovest

**Altitudine** 400/500 mt s.l.m.

**Fermentazione** Acciaio inox; 24-26°C; 8-10 giorni

**Affinamento** 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Percentuale di alcool in volume** 13%

**Temperatura di servizio** 16-18 °C

**Colore** Rosso rubino intenso

**Profumo** Floreale, frutti rossi

**Gusto** Franco, gradevolmente tannico

**Abbinamenti** arrosti e carni alla griglia, formaggi stagionati

Il Mamertino DOC affonda le proprie radici nel passato, in particolare in quello dei Mamertini. Mercenari di origini per lo più campane, devoti al dio Osco Mamerte (corrispondente al latino Marte), vennero arruolati da Agatocle, tiranno di Siracusa tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a.C. e rimasero a lungo in Sicilia, tanto da contribuire al successo di Roma su Cartagine durante la prima guerra punica.

Terminate le attività belliche, i Mamertini rimasti continuarono le attività agricole tradizionali del territorio ed impiantarono nelle aree collinari adiacenti a Milazzo una pregevole vite, dal cui frutto nacque uno dei vini più apprezzati dai romani. Il commercio del Mamertino infatti era molto fiorente, soprattutto tra i patrizi romani e non solo, motivo per cui divenne un vino molto ricercato. La sua bontà era tale che Giulio Cesare narra nel "De Bello Gallico" di averlo offerto ai suoi commensali durante il banchetto tenuto per celebrare il suo terzo consolato. Anche Plinio il Vecchio si esprime positivamente sul Mamertino, definendolo un vino degno della tavola degli Imperatori.

Presente e passato si coniugano nel Mamertino Rosso DOC, che veste il bicchiere di un rosso rubino intenso.

Avvicinando il bicchiere, avvertiamo l'intensità e finezza dell'ampio bouquet che inebria il naso con eleganti note di frutta di bosco, ciliegia, fragola, lampone e floreali di rosa e violetta. Continuando l'olfazione si avvertono sentori speziati di chiodi di garofano, pepe rosa ed anice stellato oltre alla nota minerale che conferma il territorio nel quale viene prodotto. Infine, emerge una lieve nota amaricante di mandorla tostata e frutta secca.

Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla gradevole acidità, sapidità e giusta presenza di tannino fitta e setosa. In bocca, si conferma intenso e fine come al naso e queste piacevoli fragranze persistono per un tempo medio-lungo.