



MAMERTINO ROSSO

SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Mamertino di Milazzo – Denominazione d’Origine Protetta (DOP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Argilloso
Vitigni:	Nero d’Avola – Nocera
Uvaggio:	Nero d’Avola 90% - Nocera 10%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a controspalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 5000
Resa per Ettaro:	Circa 55 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 1.1 kg
Vinificazione:	Le uve, raccolte in Settembre, vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C
Affinamento:	A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese ed americano per 6 mesi, e poi affina in bottiglia almeno 3 mesi.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	13,5%
Acidità Totale:	5,2
Zuccheri Residui:	< 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso Rubino
Descrizione:	Al naso offre un bouquet avvolgente in cui spiccano le note del cacao. Al gusto si ripropongono i sentori olfattivi, su un fondo fruttato di gelsi neri e ciliegia sotto spirito. Ampio, dal tannino carezzevole, conferma la sua complessità ed eleganza.
Temperatura di Servizio:	17°-18°C
Bicchieri Consigliati:	Balloon ampio
Abbinamenti Cibo-Vino:	Con piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce.
Longevità:	6-8 anni