

Mamertino Bianco



Gradazione: 13,5%

Origine: DOC Messina coltivate nelle colline di Condò ME

Vitigni: Inzolia e Catarratto

Colore: Leggermente dorato con riflessi verdolini

Olfatto: Molto intenso, persistente, fine e delicato con profumi di agrumi mediterranei

Sapore: Secco, frutta e fresco.

Abbinamenti: Antipasti a base di pesce ed aperitivi

Temperatura di Servizio: 8/10°

Consigli: Stappare al momento e servire in calici medi.

Mamertino di Milazzo - 2018

- Luca Maroni | 90 punti
- Bibenda | 4 Grappoli
- I vini di Veronelli | 86 punti