

MAMERTINO DI MILAZZO DOC



Gradazione: 13,5% Vol.

Origine: DOC MESSINA, coltivato nella zona d'origine Condronò, vigneto Divolà.

Vitigni: 70% Nero d'Avola, 30% Nocera, 300mt. s.l.m.

Colore: Rosso rubino intenso

Vinificazione: Prodotto con macerazione estesa di 120 ore a temperatura controllata.

Olfatto: Bouquet elegante

Sapore: Persistente e vellutato

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina

Temperatura di servizio: 18°

Consigli: Stappare ½ ora prima del consumo per farlo ossigenare e versare in calici ampi.

Mamertino rosso - 2015

- Bibenda | 4 Grappoli
- I vini di Veronelli | 88 punti
- AIN Wine Spirits Asia | ORO