



MAMERTINO BIANCO

SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Mamertino di Milazzo – Denominazione d’Origine Protetta (DOP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Sabbioso
Vitigni:	Grillo - Inzolia
Uvaggio:	Grillo 50% - Inzolia 50 %
Forma di Allevamento:	Coltivazione a controspalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 5000
Resa per Ettaro:	Circa 60 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 1.2 kg
Vinificazione:	Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata.
Affinamento:	Il vino affina per qualche mese in vasche d’acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12,5%
Acidità Totale:	5,9
Zuccheri Residui:	< 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino brillante con marcati accenni di verde
Bouquet:	<p>Olfatto: quadro aromatico fine e complesso, dove dialogano nuance eleganti che ricordano la nespola, l’arancia, l’ananas, il mango, i fiori di zagara, il sambuco e il tiglio, che si alternano a profumi di lavanda, timo, zenzero e pietra focaia.</p> <p>Palato: incede morbido e gentile, distendendosi e aprendosi con serena autorevolezza, forte della sua stoffa importante e di una acidità piacevolissima e vibrante; persistente oltre ogni dire, ripropone al palato il caleidoscopio aromatico importante da cui è corredato.</p>
Temperatura di Servizio:	9°-11°C
Bicchieri Consigliati:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	Straordinario compagno di piatti a base di pesce di una certa grassezza e comunque ideale per qualunque idea gastronomica pensata in riva al mare.
Longevità:	2-3 anni