

GUZMAN

MAMERTINO BIANCO



Classificazione

Mamertino doc

Vigneto

Terrazze Sopra Pino, Bosco

Vitigno

Catarratto - Grillo - Inzolia

Zona di produzione

Patti località Moreri , Messina

Esposizione

Collinare di fronte al mare

Clima

Secco, molto ventilato

Tipologia di terreno

Flysh con alternanza di argille e arenaria

Altitudine

100 m.s.l.

Forma di allevamento

Spalliera a Cordone Speronato

Densità per ettaro

5.400 piante

Epoca di raccolta

Prima decade di Settembre

Raccolta

Manuale in cassette

Resa di uva per ettaro

60 - 70 q.li.

Vinificazione

Selezione dei grappoli al conferimento, pressatura soffice con basse rese circa il 60% di mosto fiore

Fermentazione

In acciaio a temperatura controllata di 15 - 16 °C

Maturazione

In acciaio per circa 5 mesi, lasciato sulle fecce fine alla temperatura di 14 °C con la tecnica del batonnage, per una maggiore estrazione degli aromi varietali

Affinamento

In bottiglia per 3 mesi

Grado alcolico

12,5 % in vol.