

GUZMAN

MAMERTINO ROSSO



Classificazione

Mamertino doc

Vigneto

Alaccia, Telefono

Vitigno

Nero D'avola - Nocera

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

150 m.s.l.

Forma di allevamento

Spalliera a Cordone Speronato

Densità per ettaro

5.400 piante

Epoca di raccolta

Seconda decade di Settembre

Raccolta

Manuale in cassette

Resa di uva per ettaro

60 - 70 q.li.

Vinificazione

Selezione dei grappoli al conferimento , diraspatura e macerazione con le bucce per circa 10 giorni

Fermentazione

in acciaio a temperatura controllata di 21 - 24 C°

Maturazione

In acciaio per circa 12 mesi

Affinamento

In bottiglia per 5 mesi

Grado alcolico

14 % in vol.

Bottiglie prodotte

3.000