



**FLORA MAMERTINO DOC**

Area di produzione: Oliveri – Scala di Patti (ME)

Tipologia di terreno: calcareo di medio impasto

Vigneti: Scala di Patti (ME)

Uve: 60% Grillo – 20% Catarratto – 20% Inzolia

Metodo di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 4000

Quintali per ettaro: 45

Vendemmia: manuale fine Agosto

Vinificazione: 15 giorni

Fermentazione: 14°C

Fermentazione malolattica: acciaio

Periodo di affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo

Profumo: delicato, fresco e fruttato

Gusto: morbido e ben bilanciato

Gradazione alcolica: 12,50

Acido sorbico: <0,5 mg/l

Solforosa libera: 24

Solforosa totale: 110

Invecchiamento in bottiglia: 2 anni

**GAGLIO VIGNAIOLI SOCIETA' AGRICOLA A.R.L.**

Via Francesco Gaglio, snc

98060 Oliveri (Me)

P. IVA: 03525370833

E-mail: [info@gaglivignaioli.com](mailto:info@gaglivignaioli.com) ;

[floramondello@gaglivignaioli.com](mailto:floramondello@gaglivignaioli.com)