



## Mamertino Rosso DOC

La prima produzione del Mamertino a marchio DOC risale al 2012, frutto dell'amore e della passione per il territorio da parte dell'azienda messinese. Dal colore rosso intenso, ottenuto da una selezione accurata di uve Nero d'Avola (85%) e Nocera (15%). Si abbina a formaggi ed arrostiti di carni rosse. Ottimo per accompagnare i piatti tipici del territorio come la "ghiotta di pesce stocco".

### Analisi eno-sensoriale

**Colore:** Rosso granata con riflessi violacei

**Olfatto:** Corposo e persistente. Ricorda sentori di prugne, more selvatiche, lamponi e liquirizia.

**Gusto:** Coinvolgente ed elegante. Evoca il sapore che l'ha reso il preferito dell'imperatore Giulio Cesare di Roma.

### Caratteristiche tecniche

**Denominazione:** DOC Mamertino

**Tipologia:** Rosso

**Vitigni:** Nero d'Avola (85%) e Nocera (15%)

**Epoca di vendemmia:** Tra fine settembre e inizio ottobre aspettando sempre la Luna Piena (plenilunio)

