



Don Tindaro Mamertino Rosso DOC

60% Nero d'Avola 40% Nocera costituiscono il cuore pulsante di questo mamertino rosso, nato da uve prodotte nella Valle del Tindari. 50 quintali per ettaro e raccolta manuale regalano a questo vino un color rosso rubino intenso e peculiari profumi di frutti di bosco e spezie. Al palato risulta armonico e avvolgente con tannini ben bilanciati, eleganti e vellutati. Sia consiglia in abbinamento a primi piatti elaborati come i maccheroni fatti in casa con ragù di suino nero dei Nebrodi D.O.C.

Analisi eno-sensoriale

Colore: Rosso Rubino Intenso

Olfatto: Intense note di frutti di bosco e aromi di spezie

Gusto: Armonico e avvolgente con tannini ben bilanciati. Elegante e ben vellutato.

Caratteristiche tecniche

Denominazione: Doc Mamertino

Tipologia: Rosso

Vitigni: Nero d'Avola (60%) e Nocera (40%)

Epoca di vendemmia: Manuale, a metà settembre

