

## Mamertino Rosso DOC

Prodotto in un vigneto in contrada Lacco, tra Sulleria e Mazzarà Sant'Andrea, una delle zone più vocate della provincia di Messina, il Mamertino rosso di Tenuta Lacco viene concepito nel rispetto del territorio e delle tecniche tradizionali di vinificazione senza tralasciare le moderne tecnologie, generando un vino fortemente legato al territorio. Da uve Nero d'Avola e Nocera accuratamente selezionate e un processo di vinificazione in biologico, nasce un vino austero e potente. Si esprime in un rosso rubino con note intriganti di prugna, marasca e spezie. Al gusto deciso ma elegante, longevo, giustamente tannico. Vino di grande equilibrio nella sua generosa struttura. Da bere piacevolmente con piatti a base di carni, e formaggi stagionati.

### Analisi eno-sensoriale

**Colore:** Rosso rubino

**Olfatto:** Si percepiscono note intriganti di prugna, marasca e spezie

**Gusto:** Deciso ma elegante, longevo, giustamente tannico

### Caratteristiche tecniche

**Denominazione:** Doc Mamertino

**Tipologia:** Rosso

**Vitigni:** Nero d'Avola e Nocera

**Suolo:** Calcareo-argilloso

**Esposizione:** nord, nord-ovest

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

**Resa per ettaro:** 6000 kg/ha

**Epoca di vendemmia:** Raccolta manuale durante la seconda decade di settembre

**Affinamento:** In acciaio per circa 30 mesi e in bottiglia per 6 mesi

