

MAMERTINO

ROSSO



Un vino particolarmente pregiato e ricercato dallo stesso Giulio Cesare, al quale abbiamo dedicato l'illustrazione sull'etichetta. Il nostro rosso è armonioso ed avvolgente, di un rosso rubino intenso, espressione dell'incontro tra l'eleganza del Nero d'Avola, la morbidezza del Nocera e la persistenza aromatica del Nerello Cappuccio.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione	Mamertino D.O.C.
Vitigni	Nero d'Avola, Nocera, Nerello Cappuccio
Area di Produzione	Sicilia, Santa Lucia del Mela (Me)
Terreno	Argilloso / 300-350 m s.l.m
Esposizione	Sud / Sud Est
Epoca di Raccolta	Seconda decade di Settembre
Raccolta	Raccolta manuale
Macerazione	Almeno 6-7 giorni sulle Bucces con frequenti rimontaggi
Vinificazione	7 mesi in Botti tonneaux
Affinamento	6 mesi in Bottiglia
Grado Alcolico	13,5 % Vol.
Bottiglia	e 75 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Un profilo olfattivo molto vivo con aromi di frutta matura. Al palato si presenta ampio, armonioso e ricco di sfumature.