IMPERIUM MAMERTINO ROSSO RISERVA DOC

Denominazione Denominazione origine controllata

Zona di produzione Patti (Messina)

Tipo agricoltura prodotto biologico

Uve Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese

Vendemmia manuale, a completa maturazione delle uve, terza e quarta decade di settembre

Periodo di in acciaio e per 12 mesi in barrique e un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno

maturazione sei mesi

Colore rosso con riflessi violacei

Bouquet profumi puliti di frutta rossa stramatura, sentori di sottobosco e note speziate di

cannella e cacao

Sapore al palato si presenta robusto e ben strutturato con una rotonda pienezza e dal tannino

denso, fitto ed avvolgente

Volume 13,5%-14% Vol

Abbinamento eccellente con primi piatti di paste ricche e zuppe, con brasati, arrosti, selvaggina e

carni alla brace e con formaggi stagionati