



## Principi di Mola Mamertino Bianco DOC

Il Mamertino Bianco DOC dell'Azienda agricola Salvo Alessandro veste il bicchiere di un limpido e trasparente giallo paglierino scarico. Avvicinando il bicchiere al naso, si avverte l'intensità e la finezza del bouquet inebriante che si rivela con eleganti profumi di frutta a polpa gialla, agrumi, mandorle, oltre alla nota minerale che conferma il territorio nel quale viene prodotto. Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla vivace acidità e sapidità interessante.

### Analisi eno-sensoriale

**Colore:** Giallo paglieri scarico con riflessi verdi

**Olfatto:** Floreale, leggermente agrumato

**Gusto:** Franco, piacevolmente fresco

### Caratteristiche tecniche

**Denominazione:** Doc Mamertino

**Tipologia:** Bianco

**Vitigni:** Catarratto, Grillo e Inzolia

**Altitudine:** 400/500 mt s.l.m.

**Epoca di Vendemmia:** Seconda settimana di settembre

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

