



Siccu Mamertino Rosso DOC

“Siccu” è ottenuto da un attento esame delle uve, poste in piccole cassette durante le fasi della raccolta e vinificate, poi, a temperatura controllata. Il vino viene conservato in appositi piccoli serbatoi in acciaio inox e successivamente imbottigliato in piccoli lotti. Il Mamertino rosso della Cantina Sapuri è caratterizzato da una notevole quantità di polifenoli, con profumi di frutta matura di sottobosco.

Analisi eno-sensoriale

Colore: Rosso rubino

Olfatto: Intenso e delicato. Si percepiscono sentori fruttati di ciliegia, pesca e melagrana.

Gusto: Strutturato, secco e persistente

Caratteristiche tecniche

Denominazione: DOC Mamertino

Tipologia: Rosso

Vitigni: Nero d'Avola e Nocera

Suoli: Misto friabile-argilloso

Sistema di allevamento: Controspalliera

Epoca di vendemmia: Manuale, durante la prima settimana di settembre

Affinamento: Affina in fermentini di acciaio inox ad una temperatura leggermente sotto i 20 °C

