

VINO MAMERTINO ROSSO D.O.C.

Il Mamertino Rosso DOC è un vino schietto che fa solo acciaio. Ma la semplicità non è da tutti e la lunga attesa di 24 mesi di affinamento è la sua forza. Senza fronzoli nè virtuosismi naturalmente dalla semplicità prende forma un perfetto equilibrio.

Vino Mamertino

Denominazione D.O.C. Mamertino rosso

Varietà: Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Agricoltura: Biologica con utilizzo di trattamenti Biodinamici, nessun intervento chimico

Vendemmia: Al mattino presto, in piccole cassette da 16 kg, uva selezionata a mano

Enologo: Alessandro Pensabene

Tecnica di vinificazione: Macerazione prolungata

sulle bucce a temperatura controllata variabile a seconda delle fasi di vinificazione tra i 18°C e 24°C con rimontaggi, delestage e successivo svolgimento della fermentazione malolattica

Affinamento: 24 mesi in acciaio

Colore: Rosso rubino vivace con riflessi violacei

Odore: Profumi primari con note dolci e sentori di sottobosco e mirtillo

Sapore: Importante l'impatto gustativo conferito dai nobili tannini. Equilibrato

Gradazione alcolica: Da 13,5%vol a 14,5 % vol in base alle annate

