

# VINO MAMERTINO GRILLO ANSONICA D.O.C.

Il Mamertino Grillo-Ansonica DOC nasce in un piccolo vigneto coltivato sul mare di fronte le Isole Eolie. Il sole, il caldo e la fresca brezza marina avvolgono questo vino come un delicato abbraccio.

**Vino:** Mamertino

**Denominazione D.O.C.:** Mamertino Grillo-Ansonica

**Varietà:** Grillo e Ansonica (o Inzolia)

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato bilaterale, guyot

**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:** Pressatura soffice a bassa temperatura in atmosfera inertizzata con ghiaccio secco, chiarifica tramite decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

**Affinamento:** In acciaio con batonnage su fecce nobili

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Odore:** Varietale ed agrumato con sentori di frutta

**Sapore:** Fresco e fruttato

**Gradazione alcolica:** Da 12,5 % vol a 13,5% vol in base alle annate

