

# VINO MAMERTINO ROSSO RISERVA D.O.C.

Degustare il Mamertino Rosso Riserva di Vigna nica, significa fermare il tempo e perdersi in un'eleganza di sapori che si sprigionano grazie al lungo affinamento in legno. Assaporando sorso dopo sorso non soltanto un vino da abbinare ad un piatto speciale ma la lunga attesa e il duro lavoro di chi con soddisfazione lo ha prodotto.

**Vino:** Mamertino

**Denominazione D.O.C.:** Mamertino rosso riserva

**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:** 12 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese

**Colore:** Rosso rubino carico

**Odore:** In evidenza i profumi terziari da lungo affinamento in tonneau con note dolci, in secondo piano sentori di marmellata di prugna e ciliegia

**Sapore:** Impatto suadente, vellutati tannini del legno che conferiscono un perfetto equilibrio

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

