



Agricoltura Biologica Certificata

Mamertino Rosso DOC

Zona d produzione :	Comune di Santa Lucia del Mela
Tipo di Terreno:	Misto Argilla di medio impasto
Vigneto:	Timpanara e Santa Maria - 300mt slm
Uve:	Nero d'Avola 90% Nocera 10%
Forma di allevamento:	A spalliera metodo Guyot
Ceppi per Ettaro:	4000
Resa ettaro:	45/50 Q.li
Vendemmia:	Manuale a completa maturazione delle uve seconda decade di settembre
Vinificazione:	Macerazione per oltre 8 giorni in presenza delle bucce con frequenti rimontaggi
Fermentazione:	27° C;
Fermentazione malolattica:	In fusti inox
Periodo di maturazione:	30% in legno di rovere e sei mesi affinato in bottiglia
Colore:	Rosso intenso
Odore:	lievemente fruttato
Bouquet:	Fruttato con sentori di frutta
Sapore:	Deciso corposo ampio persistente armonico
Volume alcolometrico:	13 % Vol
Acidità totale:	gr/ 5,00
Anidride solforosa totale:	mg/l 30
PH :	3,80

Chiudi X



Safra 2008. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.