



MAMERTINO DI MILAZZO DOC BIANCO

SCHEDA TECNICA

Il Mamertino di Milazzo bianco Doc stupisce per freschezza e fruttato. Presenta un bouquet con sentori agrumati di limone e arancia. Gusto persistente con note minerali. Ideale per crudità di crostacei



Vigneto: Contrada Filiciusa

Vitigno: Inzolia, Catarratto e Grillo

Zona di produzione: Condrò - Messina - Sicilia

Esposizione: Collinare e terrazzamenti ad anfiteatro

Clima: Secco, ventilato

Terreno: Argilloso e di medio impasto

Altitudine: 150 metri slm

Forma di allevamento: Spalliera e guyot

Densità per ettaro: 4000 piante

Epoca di raccolta: Prima decade di Settembre

Raccolta: Manuale in cassetta traforata

Produzione per pianta: 1,5 kg circa

Resa di uva per ettaro: 50 - 60 q.li

Vinificazione: Diraspapigiatura, criomacerazione per 8 ore e pressatura soffice con resa circa del 60 % di mosto fiore

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 15°- 16°C

Maturazione: In acciaio per circa 3 mesi

Affinamento: In bottiglia per circa 2 mesi

Gradazione alcolica: 13,0 % Vol.

Longevità: 2-3 anni

Prima annata: 2010

Note di Degustazione ed abbinamenti: (25/03/2023)

Il Mamertino di Milazzo bianco 2022 ha una carica cromatica che rispetta i vitigni impiegati, giovane con tonalità giallo paglierino scarico. Olfattivamente netto, pulito, fresco, intenso con note floreali agrumate di limone e di arancio. Fruttato con leggera nota di frutti tropicali come ananas e mango e note minerali di buona persistenza. In bocca, netto, pulito con nota agrumata molto evidente, fresco, minerale con retrogusto leggermente amaricante ma piacevole che invita alla beva. Abbinamento con piatti a base di pesce, crudità di tonno e gambero marinato, crostacei e pasta con il pesce.