



MAMERTINO DI MILAZZO DOC ROSSO

SCHEDA TECNICA

Il Mamertino di Milazzo rosso Doc, è un vino storico messinese, ottenuto nella parte Nord Est della Sicilia. Gusto intenso e persistente con tannini nobili è ideale per una cena con amici davanti ad un arrosto misto di carne.



Vigneto: Contrada Filiciusa

Vitigno: Nero D'Avola e Nocera

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 Ottobre

Raccolta: Manuale in cassetta traforata

Produzione per pianta: 1,5 kg circa

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

Vinificazione: Diraspapigiatura e vinificazione in rosso per 5-6 gg

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 20°- 22°C

Maturazione: In barrique francesi per 12 mesi

Affinamento: In bottiglia per circa 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Longevità: 8-10 anni

Prima annata: 2010

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

Il Mamertino di Milazzo rosso 2018 si presenta alla vista perfettamente limpido con una tonalità di rosso granato ed una bella intensità. Olfattivamente, ha un bel profumo e spiccate note primarie. Presenta sentori di frutti di bosco neri come more e ribes e note terziarie come l'affumicato, speziato e cioccolato. Il tutto in modo armonioso ed elegante. Al gusto equilibrato, fresco e sapido. La tannicità è presente ma non aggressiva e il retrogusto è piacevole leggermente amaricante, che conferisce profondità. Da abbinare con pasta alla norma e sughi rossi, arrosti di capretto e agnello, ma anche con salumi importanti e pecorino siciliano