

Mamertino 2015

Denominazione: Mamertino DOC

60% Nero d'Avola, 40% Nocera



Una denominazione che affonda le radici nell'antichità quando i Mamertini producevano a Milazzo questo vino descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare.

Nero d'Avola e Nocera, 12 mesi di affinamento in botti da 35 hl. La piccola cantina si trova a pochi passi dal mare ed circondata dalle spettacolari vigne da noi piantate a Capo Milazzo. La Fondazione Barone Lucifero proprietaria del fondo utilizza parte del ricavato per attività socioculturale e ricreativa per i bambini della zona di Milazzo.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2013	Milazzo (ME)	La Baronia	La Baronia (ME)



VIGNETO: La Baronia

VARIETÀ: Nero d'Avola, Nocera

TIPO DI SUOLO: Capo Milazzo nasce come prolungamento delle montagne nel nord della Sicilia, dall'affioramento dal mare e dalle successive trasformazioni. Si presenta come un promontorio pianeggiante delimitato da ripide scarpate che scendono per quasi 60 metri sino a mare. I suoli di origine alluvionale sono sciolti, scuri, profondi e con poco scheletro, generalmente ricchi di frazione limosa.

ALTIMETRIA: 30 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: NERO D'AVOLA 60 q.li NOCERA 65 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: NERO D'AVOLA cordone speronato. NOCERA cordone speronato e alberello appoggiato

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: 18 settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a mano in casse da 14 kg e, appena giunte in cantina, vengono passate al tavolo di cernita per una selezione, quindi pigiadirasate. Fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 14 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo. Segue una

svinatura in pressa soffice, il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 12 mesi di affinamento in botti da 35 hl

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: marzo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 gr/l.

PH: 3,4

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare fino a 3 anni

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso brillante e intenso con riflessi viola. Naso esplosivo di macchia mediterranea, frutta blu e confettura. Al palato tannicità fitta e non eccessiva, ben integrata con il legno.

ABBINAMENTO: antipasti della casa, primi a base di ragout, carciofi cotti in ogni modo, agnello e cernia in casseruola.