

# MAMERTINO ROSSO



**Vitigno** Vitigno Nero d'Avola nocera e Merlot  
**Classificazione** Rosso DOP Sicilia

**Colore** Rosso rubino intenso  
**Profumo** Denota sentori di frutta rossa matura

**Sapore** Pieno e deciso; la struttura tannica ben armonizzata dimostra il carattere del vino  
**Abbinamenti** Formaggi stagionati, piatti di carne, salumi

**Gradazione** 13 % vol.  
**Temperatura** 18-19° C

**Comune di produzione** Furnari (ME)

**Uve** Nero d'Avola in prevalenza, in blend con Nocera ed in misura minore con altre varietà previste dal disciplinare di produzione.

**Altimetria** 160 m. s.l.m.  
**Terreno** medio impasto tendente al calcareo

**Resa per ettaro** 55- 60 q.li/ ha  
**Sistema di allevamento** Controspalliera  
**Densità di impianto** 4000 piante per ettaro  
**Sistema di potatura** Cordone speronato

**Periodo di vendemmia** metà Settembre  
**Vinificazione** Macerazione per le prime 24 ore a 12°C. Dopo la temperatura viene lasciata salire lentamente fino a raggiungere i 28°C., la durata della macerazione è variabile. Dopo la svinatura le uve vengono pressate in modo soffice.

**Maturazione** in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.