

Scheda tecnica
Solaria - Mamertino Bianco D.O.C. 2016
Azienda Antonino Calderone - Tenuta Lacco

Prodotto con uve biologiche di **Grillo , Inzolia e Cataratto** nelle colline di Rodì Milici (Me) raccolte a mano e accuratamente selezionate nella prima decade di Settembre.

Classificazione: Mamertino Bianco Denominazione di Origine Controllata

Tipologia suolo: calcareo argilloso

Esposizione: sud, sud- ovest

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato/ Guyot.

Densità di piantagione: 4000 ha

Resa per ettaro: 6000 kg/ ha

Fermentazione: 15 -18 giorni alla temperatura di 14-16°C

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

Affinamento: in acciaio su fecce nobili

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

Grado alcolico: 14 % vol.

Temperatura di servizio: 8 -10 °C

Un vino suadente, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, si presenta con aromi di frutta tropicale, intense note agrumate e sentori di zagara sullo sfondo. In bocca si apre un mondo, confermate le sensazioni olfattive, alcol avvolgente e la giusta acidità ne fanno un vino equilibrato ma di grande potenza. Si abbina bene a pesce e crostacei ed a tutti i piatti di verdure della tradizione siciliana che lo eguagliano per intensità.

Scheda tecnica
Solaria - Mamertino Bianco D.O.C. 2017
Azienda Antonino Calderone - Tenuta Lacco

Prodotto con uve biologiche di **Grillo , Inzolia e Cataratto** nelle colline di Rodì Milici (Me) raccolte a mano e accuratamente selezionate nella prima decade di Settembre.

Classificazione: Mamertino Bianco Denominazione di Origine Controllata

Tipologia suolo: calcareo argilloso

Esposizione: sud, sud- ovest

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato/ Guyot.

Densità di piantagione: 4000 ha

Resa per ettaro: 6000 kg/ ha

Fermentazione: 15 -18 giorni alla temperatura di 14-16°C

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

Affinamento: in acciaio su fecce nobili

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

Grado alcolico: 14 % vol.

Un vino che al palato si presenta armonioso, equilibrato, avvolgente con intense note agrumate. Vino biologico certificato e controllato da CCPB srl. nati.