

Scheda tecnica

Solaria - Mamertino Rosso D.O.C. 2016

Azienda Antonino Calderone - Tenuta Lacco

Prodotto con uve biologiche di **Nero d'Avola** e **Nocera** nelle colline di Rodi Milici (Me) raccolte a mano e accuratamente selezionate nella prima decade di Settembre.

Classificazione: Mamertino Rosso Denominazione di Origine Controllata

Tipologia suolo: calcareo argilloso.

Esposizione: nord, nord- ovest

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

Densità di piantagione: 4000 ha

Resa per ettaro: 6000 kg/ ha

Fermentazione: 8-10 giorni alla temperatura di 24-26°C

Vinificazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termo controllate

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio circa 18 mesi

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

Grado alcolico: 13,50 % vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Un vino di colore rosso rubino brillante con riflessi tendenti con il tempo al granato; intrigante al naso con sentori di prugna, marasca e note speziate. Al palato si presenta corposo, il tannino vellutato e la piacevole acidità ne fanno un vino equilibrato. Da bere piacevolmente con piatti a base di carni e formaggi stagionati.