

Scheda tecnica

Solaria - Mamertino Bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – SICILIA

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

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

Prodotto in un vigneto in contrada Lacco, tra Sulleria e Mazzarà Sant'Andrea, una delle zone più vocate della provincia di Messina, il Mamertino rosso di Tenuta Lacco viene concepito nel rispetto del territorio e delle tecniche tradizionali di vinificazione senza tralasciare le moderne tecnologie, generando un vino fortemente legato al territorio.

Un vino suadente, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, si presenta con aromi di frutta tropicale e 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.