

Scheda tecnica

Solaria - Mamertino Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – SICILIA

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

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 termocontrollate

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio circa 20 mesi

Affinamento in bottiglia: circa 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °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 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.