

Vigna nica  
SICILIA



## Mamertino Rosso Riserva

Degustare il Mamertino Rosso Riserva di Vigna nica, significa fermare il tempo e perdersi in un'eleganza di sapori che si sprigionano grazie al lungo affinamento in legno. Assaporando sorso dopo sorso non soltanto un vino da abbinare ad un piatto speciale ma la lunga attesa e il duro lavoro di chi con soddisfazione lo ha prodotto.

**Vino** Mamertino

**Denominazione** D.O.C. Mamertino Rosso Riserva

**Annata** 2015

**Varietà** Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Agricoltura** Biologica con utilizzo di trattamenti Biodinamici, nessun intervento chimico

**Vendemmia** Al mattino presto, in piccole cassette da 16 kg, uva selezionata a mano

**Enologo** Alessandro Pensabene

**Tecnica di vinificazione** Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata variabile a seconda delle fasi di vinificazione tra i 18°C e 24°C con rimontaggi, delestage e successivo svolgimento della fermentazione malolattica

**Affinamento** 12 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese

**Colore** Rosso rubino carico

**Odore** In evidenza i profumi terziari da lungo affinamento in tonneau con note dolci, in secondo piano sentori di marmellata di prugna e ciliegia

**Sapore** Impatto suadente, vellutati tannini del legno che conferiscono un perfetto equilibrio

**Gradazione alcolica** 14 % vol.

## Mamertino Red Reserve

Tasting the Red Mamertino Riserva of the Vigna nica means stopping time and getting lost in an elegance of flavours which emanate thanks to the long aging in wood.

Savouring, sip by sip, not only a wine fit for a special dish, but also the long wait and hard work by the people who, with great satisfaction, produced it.

**The wine** Mamertino

**Denomination** D.O.C. Mamertino Rosso Riserva

**Vintage** 2015

**Grape Variety** Nero D'avola, Nocera, Nerello Mascalese

**Agriculture** Organic with use of bio-dynamic treatment, no chemical intervention

**Harvest** early in the morning, in small 16-kilo cases. Hand-picked grapes.

**Oenologist** Alessandro Pensabene

**Vinification** Extended maceration on skins at controlled temperature that vary from 18°C to 24°C depending on winemaking phase with pumpovers, delestage and consequent malolactic fermentation.

**Aging** 12 months in 5 hl barrels of French oak

**Colour** Intense ruby red

**Nose** The tertiary aromas from long aging in barrels are highlighted with sweet touches, with hints of plum and cherry jam in the background

**Taste** Mellow impact, velvety wood tannins that give a perfect balance

**Alcohol** 14 % vol.

