

Vigna nica
SICILIA



Mamertino Grillo – Ansonica D.O.C.

Il Mamertino Grillo-Ansonica DOC nasce in un piccolo vigneto coltivato sul mare di fronte le Isole Eolie. Il sole, il caldo e la fresca brezza marina avvolgono questo vino come un delicato abbraccio

Vino Mamertino

Denominazione D.O.C. Mamertino Grillo-Ansonica

Annata 2020

Varietà Grillo e Ansonica (o Inzolia)

Sistema di allevamento Cordone speronato bilaterale, guyot

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 Pressatura soffice a bassa temperatura in atmosfera inerte con ghiaccio secco, chiarifica tramite decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce nobili

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore Varietale ed agrumato con sentori di frutta

Sapore Fresco e fruttato

Gradazione alcolica 13 % vol.

Mamertino Grillo – Ansonica D.O.C.

The Mamertino Grillo-Ansonica DOC was born in a small vineyard, near the sea, opposite the Aeolian Islands. The sun, the heat and the cool sea breeze wrap around this wine like a gentle hug.

The wine Mamertino

Denomination D.O.C. Mamertino Grillo-Ansonica

Vintage 2020

Grape Variety Grillo, Ansonica (or Inzolia)

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 Low temperature gentle press in inert atmosphere with dry ice, clarification through static decantation and fermentation in climate-controlled stainless-steel tanks.

Aging In stainless steel with batonnage of the best sediments

Colour Pale yellow with a hint of green

Nose Varietal and citrus with a light fruity scent

Taste Fresh and fruity

Alcohol 13 % vol.

