

Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

Fra le Vigne

NOCERA

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

VENDEMMIA 2021

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Orientale, nella c.da Lacco a Rodì Milici in provincia di Messina;

VIGNETO

da un unico appezzamento di 3000 piante, di proprietà di Alessandro Salvo, anno di impianto 2007 esposto a Nord-Est, allevamento a contropalliera, potatura a gouyot e resa totale 3500 kg;

TERRENI

*altitudine dei vigneti 240 s.l.m.;
suolo argilloso con pietre calcaree;*

CLIMA

*inverni miti; estati asciutte e ventilate
con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;*

VINIFICAZIONE

la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 26°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 12 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 6 mesi;

DATI ANALITICI

alcol: 14,42% vol - acidità totale: 5,67 g/l - pH: 3,48;

LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista si presenta rosso rubino, al naso intenso e ricco, dal profilo austero con sentori di frutti rossi. Al gusto piacevole fresco delicato, profondo e persistente;

LONGEVITÀ

da godere nell'arco di 10 anni;

ABBINAMENTI AL CIBO

ideale nell'abbinamento con piatti a base di carne, ortaggi, preparazioni speziate e formaggi semi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18°.



Salvatore } Martinico
NASI ESPERTI