

Mamertino 2020

Mamertino DOC

60% Nero d'Avola, 40% Nocera

Una denominazione che affonda le radici nell'antichità, quando il fiero popolo dei Mamertini produceva a Mylae (Milazzo) questo vino, descritto da Plinio e amato da Giulio Cesare.

Nero d'Avola e Nocera, 12 mesi di affinamento in botti da 25 hl. La piccola cantina si trova a pochi passi dal mare ed è circondata dalle spettacolari vigne da noi impiantate sul promontorio di Capo Milazzo.

La Fondazione Barone Lucifero - proprietaria del fondo – beneficia di parte del ricavato della vendita dei vini, così finanziando attività socio-culturali e assistenziali per l'infanzia locale, che si svolgono proprio a La Baronia.



PRIMA ANNATA
2013

COMUNE DEL VIGNETO
Milazzo (ME)

VIGNETO
La Baronia

CANTINA
La Baronia



CERTIFICAZIONI
SOSTain®



TIPO DI SUOLO: suoli di origine alluvionale, sono sciolti, scuri, profondi e con scheletro mediamente presente di origine granitica, generalmente ricchi di frazione limosa, con un strato di 50-60 cm misto a cenere vulcanica, che i venti trasportano qui dall'Etna.

ALTIMETRIA: 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero D'avola 62 quintali; Nocera 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato; alberello appoggiato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSTain®; suoli inerbiti con orzo, veccia, avena e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: dal 15 al 20 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15-17 kg e, appena giunte in cantina,

passate al tavolo per una selezione, quindi pigiadirasate. Hanno fermentato in vasca di acciaio e sono rimaste sulle bucce per 14/17 giorni, intorno ai 25 °C, con rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo; a seguire una svinatura in pressa soffice; il vino così ottenuto ha effettuato la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: un anno di affinamento in botti da 25 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2022

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,91 gr/l

PH: 3,38

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare fino a 3 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 460 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso brillante e intenso con riflessi viola. Naso esplosivo di macchia mediterranea, frutta blu e confettura. Al palato tannini fitti e non eccessi, ben integrati con il legno.

ABBINAMENTO: antipasti di casa, primi a base di ragoût, carciofi cotti in ogni modo, agnello e cernia in casseruola.

NOTE DI VENDEMMIA - CAPO MILAZZO 2020

Mai come nel 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

In questa zona di importante piovosità abbiamo avuto un'annata decisamente secca - soprattutto l'inizio - con un inverno asciutto; in seguito, primavera ed estate con una buona distribuzione delle piogge. Importante il calo della produzione, circa del 30%. Il Nocera, di suo vigoroso e generoso, ha amato questa tipologia di annata, ed è risultato molto varietale ed equilibrato. Seta scura e tanto frutto anche il Nero d'Avola. Il più classico dei poco ma buono, per questa vendemmia 2020.