

Mamertino 2017

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
SOSrain®



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 SOSrain®; suoli inerbiti con orzo, vecchia, 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: Nero d'Avola dal 30 agosto al 6 settembre; Nocera dal 7 al 15 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano

in casse 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: marzo 2019.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,25 gr/l

PH: 3,52

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 2017

In Sicilia l'annata 2017 è stata caratterizzata da un'ondata di caldo anomalo tra la fine di luglio e i primi di agosto: ciò ha ridotto notevolmente – in media del 25% - la quantità d'uva vendemmiata e portata in cantina. Una vendemmia stressante, senza alcun dubbio.

Del tutto diversa la vendemmia 2017 nell'area del Mamertino. Un'annata eccezionale da tutti i punti di vista. Il 20 luglio una pioggia – davvero benedetta - di ben 37 mm ha cambiato completamente la vendemmia. L'area di Capo Milazzo, in generale ben vigorosa e produttiva, si è giovata di molto di questa minore carica produttiva di partenza e non ha subito, grazie all'importante pioggia, contraccolpi eccessivi: anzi ha spinto al meglio la maturazione delle uve. Le vigne non hanno subito alcuno stress idrico e la posizione sul mare ha mitigato i caldi di agosto. I risultati sono stati davvero straordinari. Nocera e Nero d'Avola in maturazione perfetta.