

Mamertino 2018

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: Nero d'Avola dal 6 al 9 settembre; Nocera dall'11 al 13 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: luglio 2020.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,35% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,15 gr/l

PH: 3,55

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 2018

Pur essendo stata sicuramente una vendemmia a fasi alterne dal punto di vista climatico, i timori legati alle piogge del 2018 alla fine si sono diradati in favore di una vendemmia di buona qualità, con caratteristiche diverse nei diversi territori dell'isola, ma certamente superiore al 2017 e maggiormente in linea con le annate precedenti.

A Capo Milazzo, dove le piogge di giugno e di agosto sono state più importanti, mitigate però dai venti e dalla grande permeabilità di questi suoli: i risultati che ci hanno restituito Nero d'Avola e Nocera sono stati così meno intensi e concentrati, ma si sono certamente rivelati anche più freschi e molto varietali.