



**ESDRA MAMERTINO DI NERO D'AVOLA DOC**

**Area di produzione:** Oliveri – Scala di Patti (ME)

**Tipologia di terreno:** calcareo di medio impasto

**Vigneti:** Oliveri (ME)

**Uve:** 100% Nero d'Avola

**Metodo di allevamento:** Cordone speronato

**Piante per ettaro:** 4600

**Quintali per ettaro:** 50

**Vendemmia:** manuale metà Settembre

**Vinificazione:** 6/8 giorni di macerazione sulle bucce

**Fermentazione:** 27°C

**Fermentazione malolattica:** acciaio

**Periodo di affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** intense note di frutti di bosco, tabacco e spezie

**Gusto:** Armonico con tannini ben bilanciati

**Gradazione alcolica:** 14,50

**Acido Sorbico:** <0,5 mg/l

**Solforosa libera:** 22

**Solforosa totale:** 107

**Invecchiamento in bottiglia:** 5 anni