



FLORA MAMERTINO BIANCO DOC

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

Tipologia di terreno: calcareo di medio impasto

Vigneti: Scala di Patti (ME)

Uve: 60% Grillo – 40% Inzolia

Metodo di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 4000

Quintali per ettaro: 45

Vendemmia: manuale fine Agosto

Vinificazione: 15 giorni

Fermentazione: 14°C

Fermentazione malolattica: acciaio

Periodo di affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo

Profumo: delicato, fresco e fruttato

Gusto: morbido e ben bilanciato

Gradazione alcolica: 12,50

Acido sorbico: <0,5 mg/l

Solforosa libera: 24

Solforosa totale: 110

Invecchiamento in bottiglia: 2 anni