

# MAMERTINO DI MILAZZO DOC



**Gradazione:** 13,5% Vol.

**Origine:** DOC MESSINA, coltivato nella zona d'origine Condronò, vigneto Divolà.

**Vitigni:** 70% Nero d'Avola, 30% Nocera, 300mt. slm

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Vinificazione:** Prodotto con macerazione estesa di 120 ore a temperatura controllata.

**Olfatto:** Bouquet elegante

**Sapore:** Persistente e vellutato

**Abbinamenti:** Carni rosse e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18°

**Consigli:** Stappare ½ ora prima del consumo per farlo ossigenare e versare in calici ampi.