



DAEMONE



MAMERTINO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NOME: LAKNOS

VITIGNI: Nero d'Avola (minimo 60%) e Nocera

VIGNETO: C/da. Rongino, Patti (Messina), 300 m s.l.m.

METODO DI COLTIVAZIONE: Agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera e a cordone speronato

EPOCA DI RACCOLTA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: macerazione a temperatura controllata (18°-20°) per 4-5 giorni in acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio e 4/5 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso intenso con riflessi viola

PROFUMO: speziato e fruttato

GUSTO: caldo ed equilibrato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

formaggi stagionati, grandi arrostiti, carni pregiate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° C

IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE

Questo vino antichissimo trae il suo nome dalla popolazione che in epoca romana si stabilì sulle colline intorno a Milazzo e Patti. Furono proprio i Mamertini ad impiantare nel 289 a. C. i vitigni dai quali si ottengono le diverse tipologie di questo vino.

Azienda agricola a conduzione biologica
Dott.ssa Valeria Furnari
C.da Rongino - 98066 Patti (ME)
Tel. +39 371 4947668
Tel. e WhatsApp +39 335 8393973
info@daemonevini.it
www.daemonevini.it