

# Mamertino 2019

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 SOSain®; 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:** maggio 2021.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,43 gr/l

**PH:** 3,60

**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 2019

Nel 2019 Planeta festeggia la venticinquesima vendemmia, con un'annata di qualità superiore. Quantità genericamente in calo, con punte anche del 20%, ma abbondantemente compensata da una diffusa qualità delle uve: una vendemmia che fa felici gli enologi!

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019.

In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli.

L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio.

Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in quasi tutta la Sicilia.

Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità.

All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva.

Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

A Capo Milazzo poco da dire: una vendemmia praticamente inappuntabile. Il nord-est della Sicilia può essere piovoso in settembre, invece nel 2019 l'andamento climatico è stato quasi perfetto, direi telecomandato. Un po' di stress in fase di accrescimento del grappolo e poi meteo impeccabile.

Nocera espressivi e intensi come forse mai, Nero d'Avola unici e delineati già da adesso.

Unica pecca: le basse produzioni: ma non si può avere tutto!