

IMPERIUM MAMERTINO ROSSO DOC

Denominazione	Denominazione origine controllata
Zona di produzione	Patti (Messina)
Tipo agricoltura	prodotto biologico
Uve	Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese
Vendemmia	manuale, a completa maturazione delle uve, seconda decade di settembre
Periodo di maturazione	in acciaio per valorizzarne al meglio i profumi e le caratteristiche. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno sei mesi
Colore	rosso rubino intenso
Bouquet	fiori primaverili, frutta rossa e note di cannella
Sapore	pieno e rotondo, tannino dolce e vellutato
Volume	13%-13,5% Vol
Abbinamento	eccellente con tranci di pesce spada o tonno, primi piatti, secondi di carne e formaggi. Servito freddo, ottimo anche come aperitivo, accompagna stuzzichini mediterranei

IMPERIUM MAMERTINO ROSSO RISERVA DOC

Denominazione	Denominazione origine controllata
Zona di produzione	Patti (Messina)
Tipo agricoltura	prodotto biologico
Uve	Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese
Vendemmia	manuale, a completa maturazione delle uve, terza e quarta decade di settembre
Periodo di maturazione	in acciaio e per 12 mesi in barrique e un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno sei mesi
Colore	rosso con riflessi violacei
Bouquet	profumi puliti di frutta rossa stramatura, sentori di sottobosco e note speziate di cannella e cacao
Sapore	al palato si presenta robusto e ben strutturato con una rotonda pienezza e dal tannino denso, fitto ed avvolgente
Volume	13,5%-14% Vol
Abbinamento	eccellente con primi piatti di paste ricche e zuppe, con brasati, arrostiti, selvaggina e carni alla brace e con formaggi stagionati