



ACQUISTATO IL

Mamertino DOC 2020

2020

Atleta elegante



Svinando

La Vigna

Terreno

suolo di origine alluvionale, sciolti, scuri e profondi con scheletro mediamente presente di origine granitica, generalmente ricchi di frazione limosa e con uno strato misto a cenere vulcanica trasportati dall'Etna dai venti.

Esposizione Allevamento

spalliera con sistema di potatura a cordone speronato. Alberello appoggiato.

Densità imp.

5050

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Sicilia

Uve

nero d'avola 60%, nocera 40%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15-17 kg e appena giunte in cantina, passate al tavolo per una selezione, quindi pigiadiraspate. Hanno fermentato in vasca d'acciaio e sono rimaste sulle bucce per 14/17 giorni, intorno ai 25°C, rinfestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

Sensazioni

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.

Che cosa lega Giulio Cesare a un promontorio che si estende verso le Eolie? Un vino, ovviamente! Il Mamertino, un tempo calice dell'imperatore, oggi rivive a Capo Milazzo con Planeta. Ci troviamo quasi a livello del mare, nell'oasi di La Baronia. Suoli alluvionali scuri, venati di graniti antichi e impreziositi da un velo di cenere che il vento ruba all'Etna. Fra gli ulivi e i fichi d'India spunta la piccola cantina dove, parte del ricavato, viene usato per sostenere i progetti educativi della Fondazione Barone Lucifer, trasformando in qualche modo il vino in un gesto di solidarietà. La DOC Mamertino, riscoperta solo nel 2004 dopo secoli di oblio, copre appena poche decine di ettari fra Milazzo e i comuni limitrofi. Rese basse, viticoltura quasi artigianale e un disciplinare che protegge la storica coppia Nero d'Avola-Nocera. E' la dimostrazione tangibile che in un'isola famosa per i grandi numeri esistono ancora nicchie preziose da custodire. In campagna, l'approccio è biologico e certificato SOStain, con inerbimenti di orzo e veccia e difesa fitosanitaria ridotta al minimo. La vendemmia è manuale in cassette da 15 kg. Dopo un'attenta cernita i grappoli fermentano in acciaio con frequenti rimontaggi. Terminata la malolattica, il vino riposa poi per dodici mesi in botti di rovere da 25 ettolitri. Un legno che arrotonda senza mascherare, lasciando parlare il territorio. Nel calice brilla di un bel colore rubino intenso con riflessi viola. Il bouquet parte su macchia mediterranea e mirto, poi vira verso more, mirtilli e una carezza di confettura. Sullo sfondo, tocchi di grafite e violetta. In bocca è pieno ma scattante, con un tannino fitto, acidità salina e un richiamo balsamico che allunga il finale su note di amarena e cacao leggero. Non è un certo un "peso massimo". E' più un atleta elegante che procede con passo sicuro.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4 milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute - Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di microvinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al 100% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, ristorazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese