

Principi di Mola Mamertino Bianco DOC



Nome completo Principi di Mola Mamertino Bianco DOC
Annata 2023
Origine Sicilia, Italia
Vitigno Catarratto, Grillo, Inzolia coltivate a contropalliera
Tipologia Suolo Medio impasto argilloso
Densità di piantagione 5000 per ha
Resa per ettaro 70 q.li
Esposizione Nord-Ovest
Altitudine 400/500 mt s.l.m.
Fermentazione Acciaio inox; 14-16°C; 15-20 giorni
Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Percentuale di alcool in volume 13%
Temperatura di servizio 8-10 °C
Colore Giallo paglierino scarico con riflessi verdi
Profumo Floreale, agrumato
Gusto Franco, piacevolmente fresco
Abbinamenti piatti di mare

Il Mamertino DOC affonda le proprie radici nel passato, in particolare in quello dei Mamertini. Mercenari di origini per lo più campane, devoti al dio Osco Mamerte (corrispondente al latino Marte), vennero arruolati da Agatocle, tiranno di Siracusa tra la fine del IV e gli inizi del III secolo a.C. e rimasero a lungo in Sicilia, tanto da contribuire al successo di Roma su Cartagine durante la prima guerra punica.

Terminate le attività belliche, i Mamertini rimasti continuarono le attività agricole tradizionali del territorio ed impiantarono nelle aree collinari adiacenti a Milazzo una pregevole vite, dal cui frutto nacque uno dei vini più apprezzati dai romani. Il commercio del Mamertino infatti era molto fiorente, soprattutto tra i patrizi romani e non solo, motivo per cui divenne un vino molto ricercato. La sua bontà era tale che Giulio Cesare narra nel "De Bello Gallico" di averlo offerto ai suoi commensali durante il banchetto tenuto per celebrare il suo terzo consolato. Anche Plinio il Vecchio si esprime positivamente sul Mamertino, definendolo un vino degno della tavola degli Imperatori.

Presente e passato si coniugano nel Mamertino Bianco DOC, che veste il bicchiere di un limpido e trasparente giallo paglierino scarico.

Avvicinando il bicchiere, avvertiamo l'intensità e finezza dell'ampio bouquet che inebria il naso con eleganti note di frutta a polpa gialla, frutto della passione, note fruttate agrumate e mandorla, zagara, gelsomino, ginestra e tuberosa. Continuando l'olfazione si avvertono aromi di erba fresca falciata e fiori di campo, oltre alla nota minerale che conferma il territorio nel quale viene prodotto.

Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla vivace acidità e sapidità interessante. In bocca, si conferma intenso e fine come al naso e queste piacevoli fragranze persistono per un tempo medio-lungo.