



PRIMA ANNATA
2013

COMUNE DEL VIGNETO
Milazzo (ME)

VIGNETO
La Baronina

CANTINA
La Baronina



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



Mamertino 2022

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, prodotti secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, 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 Baronina, che si trova all'interno di un Sito di Interesse Comunitario, di salvaguardia della flora, ed è interamente circondata da un'area marina protetta.

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 uno 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 SOSStain®; suoli inerbiti con orzo, vecchia, 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: 5 e 6 settembre Nero D'Avola; dall'8 al 10 settembre Nocera.

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: giugno 2023

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,92 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 ragù, carciofi cotti in ogni modo, agnello e cernia in casseruola.

NOTE DI VENDEMMIA - CAPO MILAZZO 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

Paradossalmente il Nord est, Capo Milazzo, abitualmente ben generoso di precipitazioni, ha mostrato più evidenti i segni dell'annata poco piovosa. Il totale delle piogge è stato -30% sulla media decennale e il dato è spalmato su tutto l'anno. Qui temperature più in linea con la normalità, tranne il solito giugno e luglio; un agosto fresco e piovoso ha preceduto il mese tipico della vendemmia - settembre - che al contrario è stato asciutto. Un'annata quindi non agevolissima per le maturazioni, con una quantità appena sotto la media.