



CAMBRIA

LA MAGNIFICENZA

GIULIO CESARE

"date al Mamertino il nome che volete magari quello dei più celebri"

Marziale (I secolo d.C.)

Il Mamertino ha una nobile quanto antica storicità: lega una produzione vitivinicola ad una delle fasi storiche più rilevanti del nostro Paese, l'Impero Romano. Ateneo (III secolo d.C.) definisce il Mamertino "amabile e robusto", Dioscoride (I secolo d.C.) o cita tra i vini italiani eccellenti e Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) lo pone al quarto posto fra i 195 vini di pregio nell'Italia del I secolo d.C.; Marziale poi lo lodò: "date al Mamertino il nome che volete magari quello dei più celebri". Giulio Cesare lo offrì al banchetto per festeggiare la sua vittoria del terzo consolato. Il Giulio Cesare Mamertino Doc è il risultato dall'epico incontro di due autorevoli vitigni siciliani, il Nero d'Avola e il Nocera. Nascendo dalle assolate terre di Furnari, il cuore pulsante del comprensorio Mamertino, questo vino esprime al meglio il carattere insulare. Aureo passato e maestoso presente, fanno di Giulio Cesare Mamertino Rosso Doc, una magnificenza per celebrare i momenti più rilevanti della Vostra vita.

Provenienza: Furnari, tenuta di Masseria

Uve: 60% Nero d'Avola 40% Nocera

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 160 metri s.l.m.

Vigneti: allevamento a cordone speronato, viene effettuata la potatura verde abbattendo circa il 40% delle uve

Resa media: 55 - 60 q/Ha

Ceppi per ettaro: 4.000

Vendemmia: manuale a metà settembre

Vinificazione: le uve vengono macerate a temperatura controllate, per le prime 24 ore a 12°C. Dopo la temperatura viene lasciata salire lentamente fino a raggiungere i 28°C. La durata della macerazione è variabile. Dopo la svinatura le uve vengono pressate in modo soffice

Affinamento: in botte di rovere francese di capacità variabile da litri 225 a 3000 per circa 14 mesi, dopo l'imbottigliamento sosta a temperatura controllata per circa sei mesi

Degustazione:

Colore: rosso intenso con riflessi leggermente aranciati

Profumo: esalta un piacevole vanigliato con sentori di frutta di bosco matura

Sapore: morbido, strutturato ed equilibrato

Grado alcolico: 14,5% vol.

Temperatura consigliata: tra i 18° e i 20°C.

Bicchieri consigliati: capienti calici, si raccomanda di consentirne l'ossigenazione almeno due ore prima della degustazione

Abbinamenti: carne rossa di buona struttura, formaggi stagionati. Ottimo con cinghiale al sugo siciliano. Gradevole compagno di fine pasto

Conservazione: in ambienti freschi alla temperatura di 14°/16°C.

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl.

