

L'agrumeto di Tenuta Lacco viene coltivato seguendo con cura il protocollo previsto dall'agricoltura biologica.

Le principali specie coltivate sono arancio tarocco, limone zagara bianca, scelta obbligata vista la vocazione del territorio, ma anche bergamotto e finger lime come segno di innovazione.



Il mamertino rosso e bianco di Tenuta Lacco viene concepito nel rispetto del territorio e delle tecniche tradizionali di vinificazione senza tralasciare le moderne tecnologie, generando un vino fortemente legato al territorio.

Tenuta
azienda
agrituristica
biologica

Lacco

SEDE LEGALE - VIA DOTT. B. GENOVESI N° 1/3
98051 BARCELLONA P.G. (ME)

SEDE OPERATIVA - CONTRADA LACCO KM 2800
98059 RODÌ MILICI (ME)

TEL. 335.5237702

E-MAIL: ANTONINO.CALDERONE59@GMAIL.COM



SOLARIA - MAMERTINO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - SICILIA

PRODOTTO CON UVE DI NERO D'AVOLA E NOCERA NELLE COLLINE DI RODÌ MILICI (ME) RACCOLTE A MANO NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE.

TIPOLOGIA SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO

ESPOSIZIONE: NORD, NORD-OVEST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO/ GUYOT

DENSITÀ DI PIANTAGIONE: 4000 HA

RESA PER ETTARO: 6000 KG/ HA

FERMENTAZIONE: 8-10 GIORNI ALLA TEMPERATURA DI 24-26°C

VINIFICAZIONE: TRADIZIONALE IN ROSSO IN VASCHE DI ACCIAIO INOX TERMO CONTROLLATE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SVOLTA

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO CIRCA 18 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: CIRCA 3 MESI

GRADO ALCOLICO: 14 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



SOLARIA - MAMERTINO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - SICILIA

DA UVE COLTIVATE IN BIOLOGICO, NERO D'AVOLA E NOCERA ACCURATAMENTE SELEZIONATE CON VENDEMMIA MANUALE, NASCE UN VINO VIGOROSO E DI INTENSO COLORE RUBINO.

OLFATTIVAMENTE SI PRESENTA FRUTTATO CON NOTE DI PRUGNA, MARASCA E SPEZIE: AL PALATO INVECE CORPOSO, VELLUTATO ED EQUILIBRATO DA UNA GIUSTA ACIDITÀ.

IL GUSTO È DECISO, AMPIO E PERSISTENTE CON UN CORPO ARMONIOSO E POSSENTE A SORREGGERE LA STRUTTURA. NE DERIVA UN VINO ELEGANTE ED AVVOLGENTE. EVENTUALI PRECIPITAZIONI SONO SEGNO DI BONTÀ E SALUBRITÀ DEL PRODOTTO.

SOLARIA - MAMERTINO BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - SICILIA

DA UVE COLTIVATE IN BIOLOGICO, INZOLIA E GRILLO ACCURATAMENTE SELEZIONATE CON VENDEMMIA MANUALE, NASCE UN VINO SUADENTE DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI.

SI PRESENTA CON AROMI INTENSI DI FRUTTA TROPICALE, NOTE AGRUMATE E SENTORI DI FIORI DI ZAGARA; IN BOCCA SI APRE UN MONDO. LE SENSAZIONI OLFATTIVE, L'ALCOL AVVOLGENTE E LA GIUSTA ACIDITÀ NE FANNO UN VINO EQUILIBRATO MA DI GRANDE POTENZA.

EVENTUALI PRECIPITAZIONI SONO SEGNO DI BONTÀ E SALUBRITÀ DEL PRODOTTO.



SOLARIA - MAMERTINO BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - SICILIA

PRODOTTO CON UVE DI GRILLO, INZOLIA E CATARRATTO NELLE COLLINE DI RODÌ MILICI (ME) RACCOLTE A MANO NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE.

TIPOLOGIA SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALLIERA CON POTATURA A CORDONE SPERONATO/ GUYOT

DENSITÀ DI PIANTAGIONE: 4000 HA

RESA PER ETTARO: 6000 KG/ HA

FERMENTAZIONE: 15 -18 GIORNI ALLA TEMPERATURA DI 14-16°C

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DECONTAMINAZIONE STATICA E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN VASCHE DI ACCIAIO

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO SU FECCE NOBILI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: CIRCA 3 MESI

GRADO ALCOLICO: 14 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 °C

