



Marsala Superiore Riserva 10 anni



STILE

La nostra Riserva 10 anni nasce dall'attento assemblaggio di vini Marsala con almeno 10 anni di invecchiamento in botti di rovere. Con note intense di mandorla amara, datteri, uva sultanina e vaniglia, al palato risulta morbido e pieno, con un piacevole finale di frutta secca.

VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala. Il sole, il caldo e i venti costanti che mitigano le temperature e asciugano l'umidità notturna portata dal mare insieme a terre rosse generose, sono condizioni ideali per coltivare il Grillo, il Catarratto e l'Inzolia, uve dal carattere forte ricche di profumi e zuccheri.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25-28C° in acciaio inox per circa 14 giorni per la trasformazione degli zuccheri in alcol e per l'estrazione ottimale dei polifenoli, importanti per la fase di invecchiamento. Svinatura. Vengono poi aggiunti alcol da vino fino al raggiungimento dei 18 gradi alcolici minimi, mistella e mosto cotto. Segue l'invecchiamento che avviene per minimo 10 anni in fusti di rovere di Slavonia e barriques francesi.

UVE

ZONE DI PRODUZIONE

COLORE

PROFUMO

GUSTO

MATURAZIONE

ABBINAMENTI

TAPPO

VENDEMMIA

DATI TECNICI

Grillo, Catarratto e Inzolia

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

Ambra

Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia

Pieno e avvolgente con un finale sapido e persistente

Botti di rovere di Slavonia e French barriques

Servito fresco tra 10 e 14 C°, è ottimo come aperitivo.

Si accompagna a formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorla o a base di ricotta come il classico cannolo siciliano.

Sughero

Metà/fine settembre

Alc:18% AT: 4,6g/l ZR:28g/l pH: 3.4

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71	C ALU 90	FOR 51
raccolta vetro	raccolta alluminio metallizzato	sughero raccolto rifiuti organici