



Marsala Superiore Secco 5 anni



STILE

Con note bilanciate di mandorla tostata, fichi secchi e uva passa, con delicati sentori di vaniglia e legno, al palato risulta morbido, elegante e moderatamente secco.

VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala.

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 5 anni in fusti di rovere di Slavonia e tonneaux.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

ZONE DI PRODUZIONE

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

COLORE

Ambra

PROFUMO

Mandorle tostate, fichi secchi, uva passa e sentori di vaniglia e legno.

GUSTO

Morbido, secco e leggermente speziato.

MATURAZIONE

Botti di rovere di Slavonia e tonneaux

ABBINAMENTI

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

Si accompagna a frutta secca e dolci di ricotta o con formaggi a pasta dura.

TAPPO

Sughero

VENDEMMIA

Metà settembre

DATI TECNICI

Alc:18% AT: 4,5g/l ZR:2,8g/l pH: 3.4