Marsala • Superiore Riserva 10 Anni



|  |
| --- |
| Stile  Con note intense di mandorla amara, datteri, uva sultanina e vaniglia, al palato risulta morbido elegante e pieno, con un piacevole finale di frutta secca. Servito fresco è ideale come aperitivo in abbinamento con formaggi forti e marmellata di fichi, oppure a fine pasto con una torta caprese |
| vignetI  I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala. |
| vinificazione  Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 20-25C° in acciaio inox per circa 7 giorni con frequenti delestages. Svolti tutti gli zuccheri, continua la macerazione per altri 7 giorni, questo per l’estrazione ottimale dei tannini, importantissimi nella successiva fase di invecchiamento. Svinatura. Viene aggiunto alcol da vino fino a 18%, mistella fino al grado zuccherino desiderato e mosto cotto. Segue l’invecchiamento che avviene in fusti di rovere di Slavonia, barriques e tonneaux francesi e americani. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| uve | Grillo, Cataratto ed Inzolia |
| zona di produzione | Contrada Spagnola, Biesina e Baiata, Sicilia Occidentale |
| colore | Brillante con caldi riflessi ambrati |
| profumo | Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia |
| gusto | Pieno ed avvolgente con un finale sapido e persistente |
| maturazione | Invecchiato in botti di rovere |
| abbinamenti | 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. |
| tappo | Sughero |
| vendemmia | Metà/Fine Settembre |
| imbottiglia  mento | Luglio 2021 |
| dati tecnici | Alc:18% AT: 4,6g/l ZR:28g/l pH: 3.4 |