



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

Grillo, Catarratto e Inzolia

ZONE DI PRODUZIONE

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

COLORE

Ambra

PROFUMO

Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia

GUSTO

Pieno e avvolgente con un finale sapido e persistente

MATURAZIONE

Botti di rovere di Slavonia e French barriques

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

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI TECNICI

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