



Marsala Superiore Riserva Storica 20 anni



STILE

La nostra Riserva Storica nasce dall'attento assemblaggio di vini Marsala invecchiati per almeno 20 anni in botti di rovere. Dal colore ambra con riflessi brillanti, ha degli intensi e complessi aromi di albicocca, datteri e spezie. Pieno e avvolgente al palato, con tracce di caramello e mandorle amare, ha un finale molto persistente.

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 20 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

Buccia di arancia, albicocca secca, datteri, uva passa e spezie.

GUSTO

Pieno e avvolgente con un finale 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 bruschette con formaggio fresco e alici, o formaggi a pasta molle e i dolci della tradizione siciliana.

TAPPO

Sughero

VENDEMMIA

Metà/fine settembre

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI TECNICI

Alc:18% AT: 4,2g/l ZR:33g/l pH: 3.4