



Marsala Vergine Riserva 1995



STILE

Dal colore ambrato, ha profumi intensi di tabacco, noce di cocco, pane tostato, conserva di albicocche, miele, vaniglia e liquirizia, il tutto sostenuto da un'elegante acidità e da un finale asciutto, salino e lungo.

VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala.

VENDEMMIA 1995

Una grande annata caratterizzata da eccezionali condizioni climatiche soprattutto per le uve grillo. Un inverno tiepido seguito da un'estate calda con venti molto secchi hanno permesso uno sviluppo armonioso delle fasi fenologiche. Le poche piogge ad inizio settembre hanno permesso al processo di maturazione di svolgersi in maniera quasi perfetta e le uve raccolte a fine settembre erano opulente in zuccheri e profumi.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25-28°C 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. Viene poi aggiunto alcol da vino fino al raggiungimento dei 19 gradi alcolici minimi. Segue l'invecchiamento che avviene in barriques francesi.

UVE

Grillo

ZONE DI PRODUZIONE

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

COLORE

Dorato con riflessi brillanti

PROFUMO

Vaniglia, tabacco, pane tostato, miele e conserva di albicocche.

GUSTO

Ottima acidità, secco, sapido e finale lungo

MATURAZIONE

Barriques francesi

ABBINAMENTI

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

Si accompagna al pesce affumicato, a insaccati o a formaggi stagionati.

TAPPO

Sughero

VENDEMMIA

Fine settembre

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI TECNICI

Alc:19% AT: 4,5g/l ZR:2,8g/l pH: 3.4