



# Marsala Vergine Riserva 2010

## Stile

Dal colore brillante, dorato con sfumature ambrate, colpiscono le note di cioccolato bianco, pepe bianco, sesamo tostato, vaniglia e liquirizia. Fresco ed agromarino, si caratterizza per il suo inconfondibile finale sapido, e lungo. Indimenticabile.



## Vendemmia 2008

Un'annata equilibrata, con inverno abbastanza piovoso ed estate regolare e calda, senza eccessi.

La lenta maturazione delle uve Grillo ha garantito un vino base di buona struttura e acidità naturale, favorendo freschezza, precisione aromatica e un ottimo potenziale di evoluzione.

## 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. Viene poi aggiunto alcol da vino fino al raggiungimento dei 19 gradi alcolici minimi. Segue l'invecchiamento che avviene in barriques francesi

### UVE

### ZONE DI PRODUZIONE

### COLORE

### PROFUMO

### GUSTO

### MATURAZIONE

### ABBINAMENTI

### TAPPO

### VENDEMMIA

### IMBOTTIGLIAMENTO

### DATI TECNICI

Grillo

Contrada Spagnola

Dorato dai riflessi ambrati

Cioccolato Bianco, pepe, sesamo tostato, vaniglia, liquirizia e miele

Ottima acidità, secco, sapido e finale lungo

Botti da 5000 litri e barriques

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

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

Sughero

Fine settembre

Luglio 2025

Alc:19% AT: 4,5g/l ZR: 6 g/l pH: 3.4