



## Marsala Superiore Dolce 5 anni



### STILE

Preferito da Garibaldi, per questo noto anche come “Garibaldi Dolce”, questo vino presenta note di frutta secca, fichi, mandorle con delicati sentori di miele e vaniglia. Al palato risulta morbido e pieno con un finale piacevolmente dolce.

### VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala.

### 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 5 anni in fusti di rovere di Slavonia e tonneaux.

---

<b>UVE</b>	Grillo, Catarratto e Inzolia
<b>ZONE DI PRODUZIONE</b>	Contrada Spagnola e Triglia Scaletta
<b>COLORE</b>	Ambra
<b>PROFUMO</b>	Aromi di frutta secca e uva sultanina.
<b>GUSTO</b>	Mandorle e fichi. È persistente ma non stucchevole con un finale al miele.
<b>MATURAZIONE</b>	Botti di rovere di Slavonia e tonneaux
<b>ABBINAMENTI</b>	Servito fresco tra 10 e 14 C°, è ottimo come aperitivo. Si accompagna bene ai formaggi stagionati come il Parmigiano e il Pecorino. Ideale con la frutta ed i dolci da forno.
<b>TAPPO</b>	Sughero
<b>VENDEMMIA</b>	Metà settembre
<b>DATI TECNICI</b>	Alc:18% AT: 4,4g/l ZR:110g/l pH: 3.40