



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

ZONE DI PRODUZIONE

COLORE

PROFUMO

GUSTO

MATURAZIONE

ABBINAMENTI

TAPPO

VENDEMMIA

DATI TECNICI

Grillo, Catarratto e Inzolia

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

Ambra

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

Pieno e avvolgente con un finale persistente

Botti di rovere di Slavonia e French barriques

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.

Sughero

Metà/fine settembre

Alc:18% AT: 4,2g/l ZR:36g/l pH: 3.4

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71	C ALU 90	FOR 51
raccolta vetro	raccolta alluminio metallizzato	sughero raccolto rifiuti organici