

Marsala



# MARSALA VERGINE RISERVA 2000

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

*Secco e asciutto, il suo profumo è intenso e persistente con note speziate esentori di frutta secca. Ideale con dolci secchi e sigari semiseccchi.*

## UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

## TERRITORIO DI ORIGINE

Entrotterra marsalese

## TERROIR

**Terreno:** medio impasto, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 100 a 200 metri sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda decade di settembre, a maturazione avanzata. Fermentazione a temperatura di 20°-22°C. Fortificazione con alcol puro di vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale.

Affinamento di oltre 10 anni in botti di rovere da 80 e 50hl.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** oro carico tendente all'ambrato.

**Profumo:** intenso e persistente con note speziate e sentori di frutta secca.

**Gusto:** secco e asciutto, con lievi note di mandorla e accennati sentori speziati e balsamici.

## ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci secchi, sigari semiseccchi.

**Non convenzionale:** affumicati di tonno, formaggi stagionati con marmellata di cipolle o mostarde di agrumi. Servire a 12°-14°C.

## GRADO ALCOLICO

19% vol

## FORMATO

75 cl

[www.carlopedellegrino.it](http://www.carlopedellegrino.it)