

MARSALA AMBRA SUPERIORE

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

Di un colore ambra intenso. Versatile, semisecco, ha gradevoli note di albicocca e carruba con lievi sentori di timo e pepe nero. Si abbina con tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticciare.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Entrotterra di Marsala e Maraza del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso

Altimetria: da pochi metri a circa 100 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. Vinificazione a 20°-22°C.

La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento oltre 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra intenso.

Profumo: gradevoli note di albicocca e carruba con lievi sentori di timo e pepe nero.

Gusto: pieno e caldo, con sentori di albicocca e frutta candita.

ABBINAMENTI

Tradizionale: tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticciare.

Non convenzionale: mele cotogne glassate con zucchero di canna in involtino di prosciutto nero dei Nebrodi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

50 cl

www.carlopedegrino.it

