

Marsala



MARSALA SUPERIORE ORO

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

Oro, come il suo colore, dolce e intenso, con note di melone, miele e nespola. Si abbina a tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticcere ed ai formaggi stagionati e piccanti.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera di Marsala e Petrosino

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso.

Altimetria: pochi 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. Vini cazione a temperatura di 18°-20°C. La fermentazione viene arrestata con aggiunta di acquavite invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento di oltre 24 mesi in botti di rovere e circa 4 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro intenso con riflessi ambrati.

Profumo: etereo, con intensi sentori di melone e lievi note di miele e nespola.

Gusto: dolce e persistente, con evidenti note di albicocca e pera cotta.

ABBINAMENTI

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

Non convenzionale: tutti i formaggi stagionati e i formaggi piccanti, da abbinare a pere, uva o alchchengio. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

50 cl

www.carlopedellegrino.it