



LE CANTINE PELLEGRINO PRODUCONO IL PRIMO MARSALA SINGLE BARREL

Da una singola botte custodita nelle storiche cantine di famiglia, nasce il primo **Marsala Single Barrel** mai prodotto prima da Pellegrino. Un avvenimento unico, non solo per il marchio siciliano ma per tutta l'enologia dell'isola, che viene celebrato attraverso un'etichetta speciale, prodotta in edizione limitata e numerata.

La storia della **famiglia Pellegrino** prende avvio nel 1880 con la commercializzazione del marsala, il vino siciliano più famoso al mondo, ormai diventato leggenda. Dalla fondazione ad oggi sono trascorsi quasi 140 anni, che hanno permesso di maturare grande esperienza, sia in vigna che in cantina: **sei generazioni** per quella che a buon diritto può essere considerata una delle più importanti **dinastie imprenditoriali** della Sicilia.

Ancora oggi nelle cantine storiche di Marsala, affina l'omonimo vino prodotto da uve di **varietà autoctone**. Un luogo delle meraviglie caratterizzato da **inebrianti profumi di marsala e legno**, luci soffuse e un grande silenzio per non disturbare il lungo riposo che rende questo vino così unico. Le pareti della cantina sono adornate da lunghi filari di botti, tini e barrique i cui legni, sempre diversi, interagendo con vino e ossigeno, danno vita a dei marsala dalle personalità uniche e distintive.

È qui che il **Mastro cantiniere**, di anno in anno, degusta e assembla i marsala della stessa tipologia e annata contenuti nelle diverse botti per dare vita a quello destinato ad essere imbottigliato. Ma quest'anno è successo qualcosa di inaspettato e sorprendente. **Una singola botte** di rovere da 21hl, la N.167, contenente **marsala vergine riserva dell'annata 2001**, per circostanze fortuite ed inspiegabili, ha avuto una resa così eccezionale da decidere di dedicarle un'etichetta. L'interazione tra vino, ossigeno e legno ha creato un marsala unico per profumi, sentori ed equilibrio tale da meritarsi un ruolo da protagonista per la prima volta nella storia della Pellegrino.

*"E' il primo marsala Single Barrel della storia – afferma **Benedetto Renda**, presidente di Cantine Pellegrino – e infatti non era mai successo prima che una*

*singola botte di marsala venisse eletta dal Mastro cantiniere a esprimersi in assolo, come un grande strumento: il suo legno ha creato un miracolo di profumi, sentori ed equilibrio. Un marsala perfetto nella sua unicità, nato da un'unica botte, la n. 167, da cui prende il nome. Questo Single Barrel, prodotto **in tiratura limitata e numerata**, è rivolto a una ristretta cerchia di estimatori e collezionisti”.*

A un anno dalla presentazione del progetto **Marsala Revolution** – che ripropone in chiave contemporanea cinque diverse tipologie di marsala, per avvicinare un pubblico sempre più giovane ed esigente a uno dei prodotti storici italiani – Pellegrino continua l'attività di promozione e valorizzazione del **vino simbolo della storia di famiglia**. La nuova etichetta Marsala N. 167 Single Barrel, con il suo **packaging unico e accattivante**, è uno dei più preziosi marsala mai prodotti da Pellegrino.

Per quanto riguarda le **note tecniche**, il vino è caratterizzato da un colore mogano con riflessi ambrati che ha sviluppato - in oltre 15 anni di invecchiamento - un ampio sentore di legno e note speziate di chiodi di garofano e cannella. Al naso si percepiscono lievi sfumature di scorze di agrumi, prugna e cacao. Al palato, invece, è un marsala imponente, con notevole sapidità e acidità; caldo e balsamico, con forti aromi di legno e liquirizia e lievi note di cacao.

Prezzo in enoteca: euro 90 (tiratura numerata)

Marsala Single Barrel è disponibile in alcune enoteche italiane selezionate, tra cui:

- *Enoteca Il Cavallante – Milano*
- *Enoteca La Botte Bianca – Ostia (RM)*
- *Enoteca Picone – Palermo*