

MARSALA  
REVOLUTION



# ANITA GARIBALDI

MARSALA SUPERIORE  
AMBRA DOLCE DOC 2012

*Un dolce ricordo rivolto ad Anita, giovane sposa di Giuseppe Garibaldi, che fu accolto nel suo sbarco in Sicilia nel 1860 insieme ai Mille proprio con un bicchiere di vino marsala.*

## UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

## TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Marsala e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

## 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. Vinificazione a 20°-22°C.

La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento di minimo 24 mesi in botti di rovere.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** ambra deciso.

**Profumo:** intenso e persistente, con spiccate note di mela cotogna e piacevoli sentori di fico secco e vaniglia.

**Gusto:** dolce e persistente, con intensi sentori di albicocca secca e gradevoli note mielate.

## ABBINAMENTI

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

**Non convenzionale:** rondella di caciocavallo ragusano con scorza di arancia candita e vela di sesamo caramellato su crostino di pane di Tumminia. Servire a 12°-14°C.

## GRADO ALCOLICO

18% vol

## FORMATO

75 cl