

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: 150 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 in bianco a 20°-22°C. La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento di 10 anni in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra con riflessi dorati.

Profumo: intenso e persistente, con spiccate note di albicocca e scorza d'arancia candita, unite a note di miele di castagno, nocciola e pietra focaia.

Gusto: pieno, caldo, molto morbido e avvolgente, oltre che particolarmente persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto servito ad una temperatura di 12°-14°C in abbinamento a tutti i dolci siciliani a base di ricotta. Stupisce con il tonno affumicato.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

MIX IT!

La nota dolce e piena lo rende ideale per la preparazione di cocktail della tradizione italiana dolce-amaro. Il suo elevato grado zuccherino che conferisce spessore e permanenza al palato, lo rende inoltre particolarmente adatto a cocktail di più elevato grado alcolico.