

BIP BENJAMIN

MARSALA SUP. RISERVA
ORO DOLCE DOC 2013

MARSALA
REVOLUTION

Un intraprendente mercante inglese, Benjamin detto "Bip", giunto in Sicilia nel 1806, grazie alle sue eccezionali capacità imprenditoriali fondò un vero impero economico legato alla produzione del marsala.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera di Marsala e Petrosino

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente al sabbioso.

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 temperatura di 18°-20°C. La fermentazione viene arrestata con aggiunta di acquavite invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento di oltre 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato.

Profumo: intenso e fruttato, con spiccate note di albicocca e datteri con accenni di fiori di camomilla.

Gusto: dolce, equilibrato e persistente, con una piacevole sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ai classici dolci a base di ricotta o crema pasticcera. Stupisce con i formaggi erborinati. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

MIX IT!

La sua freschezza e la sua leggera nota ossidata lo rendono estremamente versatile in miscelazione.

Sia nei sour che in sostituzione al Vermouth, sia in un White Negroni che in un Martini cocktail più morbido, il Bip riesce sempre a regalare una nota sorprendente al cocktail.

