

GENESI PELLEGRINO

MARSALA SUPERIORE RISERVA RUBINO DOLCE DOC

Dedicato alle origini della Pellegrino, un marsala mai prodotto prima che esprime inaspettati e freschi aromi, coniugando così perfettamente la storia e la contemporaneità della Cantina.

UVE

Nero d'Avola

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Mazara del Vallo

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. Macerazione delle uve a freddo, parziale fermentazione interrotta da fortificazione con acquavite di vino invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento in botti di rovere di Allier da 20 hl per oltre 48 mesi

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: fruttato, con intense note di ribes e mirtilli, accompagnate da sentori balsamici e pepati e leggere note di vaniglia.

Gusto: dolce e con una piacevole tannicità. Spiccano la ciliegia e i frutti rossi, accompagnati da sentori di legno.

ABBINAMENTI

Ideale vino da meditazione. Si accompagna bene ai dolci a base di creme e al cioccolato extra-fondente. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

