

MARSALA
REVOLUTION



HORATIO

MARSALA SUPERIORE S.O.M. AMBRA SECCO DOC 2011

Dedicato al famoso ammiraglio inglese Horatio Nelson, che alla fine del Settecento utilizzava il marsala per rifornire la sua flotta considerandolo una bevanda dai particolari effetti benefici curativi.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di 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 36 mesi in botti di rovere da 50hl.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra intenso.

Profumo: note di mandorla, accompagnate da sentori di carruba e frutta secca, oltre a lievi accenni di pepe bianco.

Gusto: secco, pieno, intenso e persistente, con una gradevole sapidità nel finale.

ABBINAMENTI

Ideale vino da fine pasto, da gustare ad una temperatura di 12°-14°C in abbinamento alla pasticceria secca e ai dolci di marzapane. Sorprende in occasione dell'aperitivo, con frittore finger food, come le arancinette siciliane di riso al ragù.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

MIX IT!

Decisamente secco e ossidato, Horatio trova ristoro nel mare dolce-amaro della miscelazione all'italiana. La nota secca che lo caratterizza si abbina perfettamente alla liquoristica e alle sode dolci.