

OLD JOHN

MARSALA SUP. RISERVA AMBRA SEMISECCO DOC 1998

MARSALA
REVOLUTION

Era il 1773 quando un ricco mercante di Liverpool di nome John approdò per caso sulle coste marsalesi e, aggiungendo dell'alcol al vino del luogo per poterlo portare con sé in Inghilterra, creò per primo il vino marsala.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Entrotterra di Marsala e Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso.

Altimetria: da pochi metri a circa 100 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 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra brillante.

Profumo: evidenti note di albicocca, accompagnate da sentori di carruba, miele di castagno e pepe nero.

Gusto: equilibrato, intenso, fresco e sapido, caratterizzato da una piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI

Perfetto con tutti i dolci siciliani alla ricotta. Stupisce a tutto pasto con i formaggi semistagionati, il pecorino siciliano e le arancine al ragù. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

MIX IT!

Pregiato e di grande ampiezza; la sua nota ossidativa particolarmente presente lo rende perfetto per i cocktail dell'abbinamento dolce-amaro. Da provare in perfect serve con tonica e qualche drop di bitter all'arancia.

