

RISERVA 1985

MARSALA SUPERIORE AMBRA SEMISECCO DOC

Marsala

Un marsala intenso, con note di miele, arancia, vaniglia e frutta candita. Ideale vino da dessert, eccelle anche con i formaggi.

UVE

Grillo e Catarratto

TERRITORIO DI ORIGINE

Entroterra di Marsala e Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, leggermente argilloso.

Altimetria: da 100 a 200 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. Fermentazione a temperatura di 20°-22°C. Fortificazione con alcol puro di vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale.

Invecchiamento per oltre 48 mesi in botti da 50 e 80hl e almeno 6 mesi in barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro intenso con riflessi ambrati.

Profumo: intenso con note di miele, arancia, vaniglia e frutta candita.

Gusto: morbido ed intenso.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci secchi con mandorle, tagliancozzi e sesamini.

Non convenzionale: cous cous di carne e verdure.

Servire a 10°-12°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

