



# RISERVA 2000

## MARSALA VERGINE DOC

*Secco e armonico, il suo profumo è intenso, con note di frutta disidratata e tabacco, unite ad accenni di miele di castagno.*



### UVE

Grillo, catarratto e inzolia

### TERRITORIO DI ORIGINE

Entroterra marsalese

### 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.

Affinamento di oltre 10 anni in botti di rovere da 80 e 50hl.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** oro carico.

**Profumo:** un ampio aroma di frutta disidratata e tabacco si mescola a lievi note di miele di castagno.

**Gusto:** secco, con una piacevole freschezza, armonico e pieno.

### ABBINAMENTI

Tipico vino da meditazione, da gustare a fine pasto eventualmente con dei biscotti secchi.

Imperdibile l'abbinamento con i formaggi stagionati accompagnati da marmellate di limoni o di arance amare. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

19% vol

### FORMATO

75 cl