

Marsala



N° 167 SINGLE BARREL

MARSALA VERGINE RISERVA DOC 2001

Nato da una singola botte di rovere, un marsala secco che in oltre 15 anni ha sviluppato profumi intensi e complessi.

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 15 anni in una singola botte di rovere da 20hl.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro carico brillante con riflessi ramati.

Profumo: intenso e complesso con ampi sentori di mandorla tostata, tabacco e cuoio, distinte note di scorze di agrumi e carruba con piacevoli sfumature affumicate.

Gusto: penetrante e avvolgente, quasi infinito e perfettamente equilibrato, con un finale sorprendentemente fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Tipico vino da meditazione, da gustare a fine pasto eventualmente abbinato a cioccolato fondente 80%, fave di cacao o ad un sigaro.

Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

19% vol

FORMATO

75 cl