



# N° 167 SINGLE BARREL

## MARSALA VERGINE RISERVA DOC 2001

*Nato da una singola botte di rovere, un marsala secco che in oltre vent'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

