

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 intensi profumi di legno e spezie, oltre ad un imponente gusto, particolarmente caldo e balsamico.

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: mogano con riflessi ambrato.

Profumo: intenso con ampio sentore di legno e note speziate di chiodi di garofano e cannella.

Lievi sfumature di scorze di agrumi, prugna e cacao.

Gusto: imponente al palato con notevole sapidità e acidità; caldo e balsamico, con forti aromi di legno e liquirizia e lievi note di cacao.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci secchi, sigari semiseccchi.

Non convenzionale: affumicati di tonno.

Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

19% vol

FORMATO

75 cl