



SOLERAS

MARSALA VERGINE DOC

Caldo e morbido, con note di frutta secca e scorza di arancia. Eccelle con dolci secchi con mandorle e cioccolato fondente.



UVE

Grillo, catarratto e inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Entrotterra 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.

Invecchiamento con metodo Soleras per oltre 5 anni in botti di rovere da 100, 80 e 50hl.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro carico con riflessi ramati.

Profumo: un ampio aroma di nocciola tostata e pinoli si unisce a gradevoli accenni di scorza d'arancia e leggere note mielate.

Gusto: intenso, persistente, caldo e morbido, con un piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Da degustare ad una temperatura di 16-18°C insieme a dei biscotti al sesamo o con del cioccolato fondente.

Servito ad una temperatura di circa 14°C è ideale anche in abbinamento ad ostriche e affumicati di pesce.

GRADO ALCOLICO

19% vol

FORMATO

75 cl