

MARSALA
REVOLUTION



UNCLE JOSEPH

MARSALA SUPERIORE RUBINO DOLCE DOC 2015

Dedicato all'imprenditore inglese Joseph che nel 1819 raggiunse lo zio Benjamin in Sicilia per produrre vino marsala e distribuirlo nel mondo grazie alla loro imponente flotta di velieri.

UVE

Nero d'Avola

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso.

Altimetria: pochi 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. Macerazione delle uve a freddo, parziale fermentazione interrotta da fortificazione con acquavite di vino invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento in botti di rovere di Allier da 50 e 20hl per oltre 24 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: estremamente fruttato, con note di ciliegia nera, melograno e prugna.

Gusto: dolce, con netti sentori di frutti rossi, ciliegia, marasca e melograno.

ABBINAMENTI

Tradizionale: cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao.

Non convenzionale: crostino di pane nero di Castelvetro, tuma fresca e marmellata di gelsi. Formaggi al nero d'avola. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl