

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.

Profumo: intenso, fruttato e lievemente speziato con note di ciliegia rossa, ribes, marasca e fragoline di bosco.

Gusto: dolce, equilibrato, morbido e persistente.

Una piacevole freschezza accompagna il sorso.

ABBINAMENTI

Perfetto con tutti i dolci a base di cioccolato. Si abbina bene anche ai dessert con i frutti rossi come la cheesecake ai frutti di bosco. Stupisce con i formaggi freschi accompagnati da marmellata di gelsi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

MIX IT!

Il suo basso tenore di ossidazione e la sua parte fruttata dolce lo vedono particolarmente versatile in abbinamento dolce-acido, ma anche un ottimo surrogato del Vermouth nella miscelazione tipicamente italiana dolce-amara. Si sposa molto bene con Rhum e Whisky.