MARSALA REVOLUTION

CLICCA QUI PER GUARDARE IL VIDEO

UNCLE JOSEPH
MARSALA SUPERIORE RUBINO DOLCE DOC 2016

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, Provincia di Trapani

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.