

Marsala



MARSALA SINGLE BARREL VERGINE RISERVA 2001

VINO LIQUOROSO DOC

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