

OLD JOHN MARSALA SUP. RISERVA AMBRA SEMISECCO 1998

VINO LIQUOROSO DOC

Era il 1773 quando un ricco mercante di Liverpool di nome John approdò per caso sulle coste marsalesi e, aggiungendo dell'alcol al vino del luogo per poterlo portare con sé in Inghilterra, creava per primo il vino marsala.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Entroterra di Marsala e Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso.

Altimetria: da pochi metri a circa 100 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. Vinificazione a 20°-22°C.

La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento di minimo 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra intenso.

Profumo: gradevoli note di albicocca e carruba con lievi sentori di timo e pepe nero.

Gusto: pieno e caldo, con sentori di albicocca e frutta candita.

ABBINAMENTI

Tradizionale: tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticciare.

Non convenzionale: mele cotogne glassate con zucchero di canna in involtino di prosciutto nero dei Nebrodi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl

www.carlopedellegrino.it

