

MARSALA  
REVOLUTION



# HORATIO

## MARSALA SUPERIORE S.O.M. AMBRA SECCO DOC 2011

*Dedicato al famoso ammiraglio inglese Horatio Nelson, che alla fine del Settecento utilizzava il marsala per rifornire la sua flotta considerandolo una bevanda dai particolari effetti benefici curativi.*

### UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Mazara del Vallo, Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** medio impasto, tendente all'argilloso.

**Altimetria:** 150 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 in bianco a 20°-22°C. La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento di 36 mesi in botti di rovere da 50hl.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** ambra intenso.

**Profumo:** note di mandorla, accompagnate da sentori di carruba e frutta secca, oltre a lievi accenni di pepe bianco.

**Gusto:** secco, pieno, intenso e persistente, con una gradevole sapidità nel finale.

### ABBINAMENTI

Ideale vino da fine pasto, da gustare ad una temperatura di 12°-14°C in abbinamento alla pasticceria secca e ai dolci di marzapane. Sorprende in occasione dell'aperitivo, con frittture finger food, come le arancinette siciliane di riso al ragù.

### GRADO ALCOLICO

18% vol

### FORMATO

75 cl

MIX IT!

Decisamente secco e ossidato, Horatio trova ristoro nel mare dolce-amaro della miscelazione all'italiana. La nota secca che lo caratterizza si abbina perfettamente alla liquoristica e alle sode dolci.