



Marsala Superiore Dolce 5 anni



STILE

Preferito da Garibaldi, per questo noto anche come “Garibaldi Dolce”, questo vino presenta note di frutta secca, fichi, mandorle con delicati sentori di miele e vaniglia. Al palato risulta morbido e pieno con un finale piacevolmente dolce.

VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25-28°C in acciaio inox per circa 14 giorni per la trasformazione degli zuccheri in alcol e per l'estrazione ottimale dei polifenoli, importanti per la fase di invecchiamento. Svinatura. Vengono poi aggiunti alcol da vino fino al raggiungimento dei 18 gradi alcolici minimi, mistella e mosto cotto. Segue l'invecchiamento che avviene per minimo 5 anni in fusti di rovere di Slavonia e tonneaux.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

ZONE DI PRODUZIONE

Contrada Spagnola e Triglia Scaletta

COLORE

Ambra

PROFUMO

Aromi di frutta secca e uva sultanina.

GUSTO

Mandorle e fichi. È persistente ma non stucchevole con un finale al miele.

MATURAZIONE

Botti di rovere di Slavonia e tonneaux

ABBINAMENTI

Servito fresco tra 10 e 14 C°, è ottimo come aperitivo.

Si accompagna bene ai formaggi stagionati come il Parmigiano e il Pecorino. Ideale con la frutta ed i dolci da forno.

TAPPO

Sughero

VENDEMMIA

Metà settembre

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI TECNICI

Alc:18% AT: 4,4g/l ZR:110g/l pH: 3.40