

Marsala



MARSALA SOLERAS VERGINE

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

Secco e fresco, con note speziate e sentori di mandorla tostata, nocciola e pinoli. Eccelle con dolci secchi con mandorle, cioccolato di modica al 50% cacao, sigari secchi e ostriche.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Entroterra marsalese

TERROIR

Terreno: medio impasto, leggermente argilloso.

Altimetria: da 100 a 200 metri sul livello delmare.

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.

Invecchiamento con metodo Soleras per oltre 5 anni in botti di rovere da 100, 80 e 50hl.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro carico.

Profumo: intenso, con pronunciate note speziate e sentori di mandorla tostata, nocciola e pinoli.

Gusto: secco ma fresco, con piacevoli note di mandorla e nocciola.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci secchi con mandorle, tagliancozzi, sesamini, cioccolato di modica al 50% cacao, sigari secchi.

Non convenzionale: ostriche o formaggi stagionati con marmellate di agrumi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

19% vol

FORMATO

75 cl

www.carlopedellegrino.it