



# HORATIO MARSALA S.O.M. AMBRA SECCO 2011

## VINO LIQUOROSO DOC

*Dedicato al famoso ammiraglio inglese Horatio Nelson, che alla fine del Settecento era solito utilizzare 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 Marsala e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

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

**Altimetria:** pochi 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 24 mesi in botti di rovere.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** ambra chiaro.

**Profumo:** equilibrato, con sentori di albicocca e fico secco e piacevoli note vanigliate.

**Gusto:** moderatamente secco con delicate note di albicocca.

### ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci secchi siciliani e dolci di marzapane.

**Non convenzionale:** stracotto di petto di piccione selvatico al vino marsala avvolto in lardo di suino nero dei Nebrodi. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

18% vol

### FORMATO

75 cl