

# UNCLE JOSEPH MARSALA SUPERIORE RUBINO DOLCE 2015

VINO LIQUOROSO DOC

*Dedicato all'imprenditore inglese Joseph che nel 1819 raggiunse lo zio Benjamin in Sicilia per produrre vino marsala e distribuirlo nel mondo grazie alla loro imponente flotta di velieri.*

## UVE

Nero d'Avola

## TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Mazara del Vallo

## 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. Macerazione delle uve a freddo, parziale fermentazione interrotta da fortificazione con acquavite di vino invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento in botti di rovere di Allier da 50 e 20hl per oltre 24 mesi.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** estremamente fruttato, con note di ciliegia nera, melograno e prugna.

**Gusto:** dolce, con netti sentori di frutti rossi, ciliegia, marasca e melograno.

## ABBINAMENTI

**Tradizionale:** cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao.

**Non convenzionale:** crostino di pane nero di Castelvetro, tuma fresca e marmellata di gelsi. Formaggi al nero d'avola. Servire a 12°-14°C.

## GRADO ALCOLICO

18% vol

## FORMATO

75 cl

