



BIP BENJAMIN MARSALA SUP. RISERVA ORO DOLCE 2013

VINO LIQUOROSO DOC

Un intraprendente mercante inglese, Benjamin detto "Bip", giunto in Sicilia nel 1806, grazie alle sue eccezionali capacità imprenditoriali fondò un vero impero economico legato alla produzione del marsala.

UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera di Marsala e Petrosino

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente al sabbioso.

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 temperatura di 18°-20°C. La fermentazione viene arrestata con aggiunta di acquavite invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento di oltre 48 mesi in botti di rovere da 80 e 50hl, con almeno 6 mesi di barrique.

DEGUSTAZIONE

Colore: oro intenso con riflessi ambrati.

Profumo: etereo, con intensi sentori di melone e lievi note di miele e nespola.

Gusto: dolce e persistente, con evidenti note di albicocca e pera cotta.

ABBINAMENTI

Tradizionale: tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticcere.

Non convenzionale: tutti i formaggi stagionati e i formaggi piccanti, da abbinare a pere, uva o alchechengio. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl