

MARSALA SUPERIORE RISERVA 10 YO

MARSALA/TRAPANI



- Nata nel 1875, ad oggi è **l'azienda più antica di Marsala** a conduzione familiare.
- **Antiche ricette tradizionali** tramandate negli anni
- Unico produttore che continua col mosto cotto, secondo il **metodo tradizionale a fuoco vivo**



TIPOLOGIA

Marsala

ZONA PRODUTTIVA

Contrada Chirchiaro e Baiata, Sicilia Occidentale

VITIGNO

Grillo 60% Catarratto 30% Inzolia 10%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VINIFICAZIONE

L'uva viene sottoposta a pigiatura a rulli e si lascia lentamente fermentare ad una temperatura controllata di 20 – 25° C. Al vino base, che si presenta in un colore giallo paglierino, viene aggiunto alcol da vino, mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino) e mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto). Questa complessa miscela, dona il tradizionale aroma del "Marsala"

INVECCHIAMENTO

Piccole botti di rovere di Slavonia o pipe per almeno 22 anni

GRADO ALCOLICO

18% Alc. /Vol.

COLORE

Brillante con caldi riflessi ambrati

PROFUMO

Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia

SAPORE

Pieno ed avvolgente con un finale saporito e persistente

ABBINAMENTI

Servito fresco tra 10 e 14 C°, è ottimo come aperitivo. Si accompagna a formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorla o a base di ricotta, come il classico cannolo siciliano