



MARSALA FINE I.P. DOC

Vitigno	Catarratto, Grillo e Inzolia
Zona di Produzione	Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal Disciplinare per la produzione del Vino Marsala, Legge 851 del 28/11/1984
Terreno	Terre rosse siciliane
Sistema di Coltivazione	Vite coltivata con il sistema dell 'alberello marsalese
Periodo di Vendemmia	Da metà settembre a fine settembre
Pigiatura	Soffice
Fermentazione	Lenta e a temperatura controllata
Lavorazione	Al vino base si aggiunge alcool da vino per ottenere la gradazione alcolica di 17% vol.
Invecchiamento	1 anno in fusti di rovere
Colore	Ambrato
Profumo	Intenso
Gusto	Tipico del Marsala
Abbinamenti	Ottimo in cucina, per la preparazione di carni, in pasticceria, eccellente ingrediente per la preparazione dello zabaglione
Temperatura di Servizio	Ambiente oppure ben freddo
Dati Analitici	Alcool: 17% vol. - Zuccheri: secco fino al 4%, semi secco fino al 5%, dolce fino al 10%



75 cl



Marsala