

Vito Curatolo Arini

# MARSALA SUPERIORE DOLCE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Marsala Dry

**Zona produttiva** Marsala, Contrada Biesina e Baiata, Sicilia Occidentale.

**Vitigni** Grillo, Catarratto, Insolia

**Tipologia del 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).

**Invecchiamento** Per oltre 5 anni in botti di rovere.

**Gradazione alcolica** 18% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Topazio con riflessi brillanti.

**Profumo** Persistente aroma di frutta secca e uva sultanina.

**Sapore** Morbido e vellutato con note di frutta secca, fichi e mandorle. Il retrogusto è persistente ma non stucchevole con un delicato tocco finale di miele.

**Abbinamenti** Si accompagna bene ai formaggi stagionati. Ideale con la frutta e i dolci da forno.



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,  
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

