

Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE RISERVA 10

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

Zona produttiva Marsala, Contrada Chirchiaro e Baiata, Sicilia Occidentale.

Vitigni 60% Grillo, 30% Catarratto, 10% 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). Questa complessa miscela, dona il tradizionale aroma del "Marsala".

Invecchiamento Minimo 10 anni in fusti di rovere di Slavonia e barriques francesi.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante con caldi riflessi ambrati.

Profumo Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia.

Sapore Pieno ed avvolgente con un finale sapido 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.



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

