

Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE SECCO

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 Ambra intenso.

Profumo Note bilanciate di mandorla tostate, fichi secchi e uva passa e delicati sentori di vaniglia e legno.

Sapore Morbido, secco e leggermente speziato.

Abbinamenti Servito con formaggi a pasta dura costituisce un abbinamento molto interessante. Eccellente con frutta secca e dolci di "ricotta"



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

