

Vito Curatolo Arini

MARSALA VERGINE RISERVA 2010

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Riserva

Zona produttiva Marsala, Contrada Spagnolo

Vitigni Grillo

Vinificazione Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25/28°C in acciaio per circa 14 giorni, per la trasformazione degli zuccheri in alcol e per l'estrazione ottimale dei polifenoli, importanti per la fase d'invecchiamento. Svinatura. Viene poi aggiunto alcol da vino fino al raggiungimento dei 19 gradi alcolici minimi.

Invecchiamento Invecchiamento in botti da 5000 litri e barrique francesi.

Gradazione alcolica 19% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato brillante con sfumature ambrate.

Profumo Al naso spiccano note di cioccolato bianco, pepe bianco, sesamo tostato, vaniglia e liquirizia.

Sapore Al palato è fresco, secco e agromarino, con un'ottima acidità. Si caratterizza per il suo inconfondibile finale sapido e lungo.

Abbinamenti Si accompagna a pesce affumicato, insaccati e formaggi stagionati. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 14°C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

