

MARSALA VERGINE RISERVA 1995

MARSALA/TRAPANI



- Nata nel 1875, ad oggi è l'azienda più antica di Marsala a conduzione familiare.
- Antiche ricette tradizionali tramandate negli anni
- Unico produttore che continua col mosto cotto, secondo il metodo tradizionale a fuoco vivo



TIPOLOGIA

Marsala



ZONA PRODUTTIVA

Contrada Baiata



VITIGNO

Grillo



TIPOLOGIA DI 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 $20-25^\circ$ C. Una volta svolti tutti gli zuccheri, si ottiene un vino base molto secco a cui si aggiunge alcol da vino



INVECCHIAMENTO

In barrique francesi



GRADO ALCOLICO

19% Alc. /Vol.



COLORE

Brillante con riflessi dorati



PROFUMO

Intenso di vaniglia, tabacco, pane tostato, conserva di albicocche, miele e liquirizia



SAPORE

Ottima acidità, secco, sapido e finale lungo



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Si accompagna al pesce affumicato, insaccati o formaggi stagionati



