

MARSALA SUPERIORE DOLCE DOC THE THOUSAND



Tipologia: Vino liquoroso a Denominazione D'Origine Controllata" Marsala

Superiore".

Vitigni: Grillo ed Inzolia.

Zona di produzione: Provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

Vinificazione: In bianco e resa al 55%; fermentazione termo-controllata (18°). Al mosto D.O.C. Marsala si aggiunge alcool per arrestare la

fermentazione, per il Garibaldi Dolce quando il residuo zuccherino

è di 100 gr/lit e per il Marsala Secco di 40 gr/lit.

Invecchiamento: In grandi botti di rovere per almeno due anni, seguito da un affinamento di circa sei mesi in botti di rovere di Slavonia da 225 lt.

Affinamento: viene effettuato per circa 3 mesi in vasche di acciaio inox al fine di mantenere integri i profumi varietali originari e successivo affinamento di altri 3 mesi in fusti di rovere.

Colore: Giallo ambra brillante e limpido.

Profumo: Delicato ed intenso, di frutta matura mista a sentori di lignei nobili.

Sapore: Il Marsala Superiore Secco, si presenta al palato secco ed equilibrato mentre il Marsala Superiore Garibaldi Dolce, è dolce ed armonico. Persistente il retrogusto.

Gradazione alcolica: 18% Vol.

Abbinamenti: Vino da conversazione, ottimo compagno della pasticceria siciliana.

Temperatura di servizio: 14° C.

Conservazione: La bottiglia va riposta in ambiente fresco, buio e poco umido.

" The Thousand " ovvero - I Mille " in onore allo sbarco del generale Giuseppe Garibaldi, avvenuto nel porto di Marsala l'11 Maggio 1860.