

# 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 termocontrollata ( 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 lit.

**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 legni 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.