

Vito Curatolo Arini

MARSALA ITALIA I.P.

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

Zona produttiva Marsala, Zona costiera della Sicilia occidentale

Vitigni Grillo, Catarratto, Insolia

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia attraverso l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino), mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto), e distillato di vino.

Invecchiamento Oltre 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 100 e 150 hl.

Gradazione alcolica 17% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Aromi intensi di frutta secca e candita e caramello.

Sapore Fine e delicato.

Abbinamenti Molto adatto in cucina, per la preparazione delle carni e in pasticceria



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

