

# MARSALA DELLO SBARCO

 **Vitigni:** Catarratto, Grillo ed Inzolia  
**Zona di Produzione:** Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal Disciplinare per la produzione del vino Marsala, Legge 851 del 28/11/1984

**Terreno:** terre rosse siciliane

**Periodo della vendemmia:** metà/fine settembre

**Pigiatura:** soffice

**Fermentazione e preparazione:** lenta ed a temperatura controllata.

Al raggiungimento della gradazione zuccherina ideale, si aggiunge alcool da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 18%.

**Invecchiamento:** oltre due anni in fusti di rovere

**Alcool:** 18% vol

**Zuccheri:** >10%

**Colore:** ambra

**Profumo:** intenso

**Gusto:** dolce

**Temperatura di servizio:** ambiente

**Abbinamento:** vino da dessert, si abbina bene alla pasticceria secca.

 **Grapes:** Catarratto, Grillo and Inzolia  
**Area of production:** west Sicily, in the area provided by the sicilian disciplinary for the production of the marsala wines, Law 851 dated 28/11/1984

**Ground:** sicilian red lands

**Vintage time:** half/end of September

**Pressing:** soft pressing

**Fermentation and preparation:** slow fermentation, with controlled temperature. Once acquired the ideal sugar content, we add wine alcohol in order to stop the fermentation and obtain the alcoholic content of 18%

**Aging:** over two years in oak cask

**Alcohol:** 18% vol

**Sugar:** > 10%

**Color:** amber

**Taste:** sweet

**Perfume:** intense

**Serving temperature:** room temperature

**How to use:** excellent dessert wine to be enjoyed with sicilian pastries.



ENOMINAZIONE D'ORIGINE CO