Marsala Fine IP

Vitigni: Catarratto, Grillo ed Inzolia
Zona di produzione: Sicilia Occidentale nell'area prevista dal disciplinare per la produzione del vino Marsala, Legge 851 del 21/11/1984
Terreno: terre rosse siciliane
Periodo della Vendemmia: settembre
Pigiatura: soffice
Fermentazione e preparazione: lenta ed a temperatura controllata. Al raggiun-gimento della gradazione zuccherina ideale, si aggiunge alcool da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 17,5%.
Invecchiamento: un anno in fusti di rovere
Alcool: 17,5% vol
Zuccheri: dry < 4% medium dry > 4% sweet > 10%
Colore: ambrato
Profumo: intenso
Gusto: tipico del Marsala
Temperatura di servizio: ambiente oppure ben freddo
Abbinamento: ottimo come dessert, delizioso per la cucina, la pasticceria e la preparazione delle carni; eccellente ingrediente per la preparazione dello zabaglione.

Grapes: Cataratto, Inzolia and Grillo
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: 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 17,5%
Aging: one year in oak cask
Alcohol: 17,5% vol
Sugar: dry < 4% medium dry > 4% sweet > 10%
Color: amber
Taste: typical
Perfume: intense
Serving temperature: room temperature or slightly chilled
How to use: excellent as dessert wine, perfect for cooking and for preparing sausages, canned meat and egg-nogs.