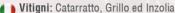
Marsala Superiore Secco



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: a temperatura con-

trollata.

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

Invecchiamento: oltre due anni in fusti

di rovere Alcool: 18% vol Zuccheri: 3%

Colore: ambrato chiaro Profumo: intenso

Gusto: secco, tipico del Marsala

Temperatura di servizio: ambiente oppure ben

freddo

Abbinamento: tipico vino da dessert, si abbina bene a pasticceria e dolci secchi.

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: 3% Color: clear amber

Taste: dry

Perfume: intense

Serving temperature: room temperature or slightly

How to use: excellent dessert wine to be enjoyed

with sicilian pastries