



MARSALA SUPERIORE AMBRA SECCO

SKU: MARSALA-AMBRA-SUPERIORE-SECCO

VOLUME / VOLUME: 75 cl

Vitigni: Grillo, Catarratto ed Inzolia

Zona di produzione: Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal disciplinare per la produzione del Vino Marsala, legge 851 del 28/11/1984 e succ. modificazioni

Terroir: Medio impasto

Periodo della vendemmia: Settembre

Pigiatura: Soffice

Invecchiamento: Oltre 2 anni in fusti di rovere

Alcol: 17% vol

Zucchero: Inferiore al 4%

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia

Area of production: Western Sicily, in the area provided by the Sicilian disciplinary for the production of the Marsala wine, Law 851 dated 28/11/1984 and subsequent modifications

Terroir: Medium paste

Vintage time: September

Pressing: Soft pressing

Aging: Over 2 year in oak casks

Alcohol: 17% vol

Sugar: Lower than 4%

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS:

Colore: Ambrato

Profumo: Intenso

Gusto: Secco

Temperatura di servizio: 12°-14°

Abbinamento: Eccellente vino da dessert da gustare sia con piatti salati che con la pasticceria

Color: Amber

Perfume: Intense

Taste: Dry

Serving temperature: 12°-14°

Pairing: Excellent as dessert wine to be paired with savory dishes and with pastry

VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE: 117 kcal / 490 kJ

INGREDIENTI: UVA, ALCOL, MOSTO (MOSTO COTTO),
 CONSERVANTE: BISSO DI ZOLFO.
 CONTIENE ALLERGENI: SOLFITI.

INGREDIENTS: GRAPES, ALCOHOL, MUST (COOKED
 MUST), PRESERVATIVE: SULFUR DIOXIDE.
 CONTAINS ALLERGENS: SULPHITES.

CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI)
 CARBOHYDRATES (OF WHICH SUGARS): 3.9 g (3.2 g)

GRASSI SATURI /
 QUANTITY FATS 0 g

RIFIUTI / WASTE:
 BOTTIGLIA VETRO GL71 - GLASS GL71
 TAPPO PLASTICA PS6 - PLASTIC CORK PS6
 CAPSULA PLASTICA C/PVC90 - PVC CAPSULE C/PVC90

PROTEINE /
 PROTEIN 0.1 g

SALE /
 SALT 0 g