

## MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE D.O.C.

### RICONOSCIMENTO:

Denominazione di Origine Controllata "Marsala" - Legge n° 851 del 28.11.1984

### VITIGNO:

Blend di Grillo, Catarratto, Inzolia.

### GRADO ALCOLICO (%Vol):

18%

### RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

11%

### VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino, pressatura soffice, fermentazione e preparazione della conca con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e alcool.

### INVECCHIAMENTO:

Oltre due anni in fusti di rovere di diverse dimensioni.

### AFFINAMENTO:

In acciaio per circa 3 mesi.

### FORMATI:

Bottiglia da cl 37,5 e cl 75

### DURATA:

Se tenuto lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato senza limiti temporali continuando ad acquisire carattere nel tempo.

### MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e conservata in un posto asciutto, lontano da fonti di luce e di calore, si conserva bene per diversi mesi.

### ABBINAMENTI:

Dolce ma non stucchevole, è un ottimo vino da dessert soprattutto con dolci di ricotta e frutta secca; riesce a duettare bene anche con il cioccolato di Modica o il fondente 60%. Da portare a tavola sin dall'apertura come aperitivo ricercato in abbinamento a formaggi erborinati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

Con abbinamenti salati 8-10 °C - Con abbinamenti dolci 14-16 °C.

### DESCRIZIONE:

Il Marsala Superiore Dolce riporta il nome di Garibaldi perchè racconta la tipologia che lo stesso preferì quando sbarcò a Marsala per fare l'Unità d'Italia. Con un residuo zuccherino del 11% è il più dolce tra i Marsala Martinez e probabilmente per questo è il più amato dal pubblico femminile. Durante la conca, che è la fase nel processo di produzione in cui si definisce la tipologia di Marsala che si vorrà ottenere, al vino viene aggiunto alcool, mistella e mosto cotto che gli conferisce un intenso colore ambrato. Si avvia quindi il processo di invecchiamento in botti di rovere in cui il vino sta a contatto con l'aria per lunghi anni, sviluppando il caratteristico bouquet ossidativo.

