

MARSALA SUPERIORE S.O.M. SECCO 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):

3%

VINIFICAZIONE:

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

INVECCHIAMENTO:

Oltre due anni in fusti di rovere di diverse dimensioni.

AFFINAMENTO:

In acciaio per 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:

Secco ma morbido e rotondo, sa presidiare la tavola dall'inizio alla fine del pasto: ottimo aperitivo in abbinamento a formaggi a pasta dura stagionati, Parmigiano e frutta secca; a fine pasto con pasticceria secca e crostate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

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

DESCRIZIONE:

Il Marsala Superiore Secco, nella gamma dei Marsala Martinez si colloca in base al sapore tra il più secco Marsala Vergine e il Superiore Dolce. Durante la concia, 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 e mistella elemento responsabile della rotondità e morbidezza di questa tipologia di Marsala. 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.

