

MARSALA VERGINE 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):

19%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

<1%

VINIFICAZIONE:

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

INVECCHIAMENTO:

Oltre cinque 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:

Il Marsala Vergine è un calice ideale per chiudere il pasto in sostituzione di distillati a maggiore tenore alcolico. Ha un carattere complesso e deciso che gli consente di duettare bene con formaggi ad alta stagionatura, ostriche, foie gras, bottarga ma anche carni brasate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

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

DESCRIZIONE:

Il Marsala Vergine è caratterizzato dagli invecchiamenti più lunghi e dalla concia più semplice. In questa tipologia infatti al vino base si aggiunge solo alcool. Si avvia quindi l'invecchiamento in botti di rovere che non vengono mai colmate del tutto per consentire lo sviluppo del caratteristico invecchiamento ossidativo. Il Vergine Riserva perpetuo di generazione in generazione è alimentato nei "forzieri" di rovere in Cantina Martinez sotto lo sguardo attento dell'enologo Florio Martinez e del suo staff che se ne prende cura fino al momento dell'imbottigliamento.

