

IL CAVALIERE - MARSALA SUPERIORE RISERVA 2007 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:

2,5%

VINIFICAZIONE:

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

INVECCHIAMENTO:

11 anni in fusti di rovere.

AFFINAMENTO:

Affinamento in contenitori di acciaio per circa 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 50.

DURATA:

Se conservato 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: è ottimo come aperitivo in abbinamento a formaggi a pasta dura stagionati, Parmigiano e frutta secca ed è ideale come vino da fine pasto con pasticceria secca e crostate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

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

DESCRIZIONE:

Dedicato al nonno Carlo, esponente della quarta generazione della Cantina Martinez. Uomo impassibile ed elegante così come il carattere del Marsala il Cavaliere: colore oro brunito, intenso al naso, secco ma morbido in bocca. Nella concia che è la fase nel processo di produzione in cui si definisce la tipologia di Marsala che si vorrà ottenere, al vino base D.O.C. è stata aggiunta la mistella, che lo rende morbido e alcool per avviare poi l'invecchiamento in botti di rovere.

