

IL FONDATORE - MARSALA VERGINE RISERVA 1978 D.O.C.

RICONOSCIMENTO:

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

VITIGNO:

Blend di Grillo e Catarratto.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

19%

RESIDUO ZUCCHERINO:

<1%

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 solo alcool.

INVECCHIAMENTO:

40 anni in piccoli contenitori di rovere.

AFFINAMENTO:

Affinamento in contenitori di acciaio per circa 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da 50 cl.

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:

Da degustare senza fretta alla fine del pasto o in giornate importanti da imprimere nella memoria con i suoi sapori e profumi decisi e persistenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Dedicato a Carlo Martinez, giovane brillante e intraprendente che insieme al fratello Francesco nel 1866 fondò l'azienda. Il suo spirito imprenditoriale continua a vivere attraverso 6 generazioni in una storia aziendale lunga come la persistenza del sapore della Riserva Il Fondatore. 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 stato aggiunto unicamente alcool per avviare poi l'invecchiamento in botti di rovere.

