

LA MADRE - MARSALA SUPERIORE RISERVA 2010 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:

10,5%

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, mosto cotto e alcool.

INVECCHIAMENTO:

Dal 2010 in fusti di rovere troncoconici.

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:

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:

Dedicato alla nonna Tanina, madre di 5 figli, donna generosa e dolce ma allo stesso tempo autorevole e decisa così come si presenta il Marsala La Madre: caldo e avvolgente dal colore ambrato, dirompente al naso, dolce ma mai stucchevole 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 gli conferisce dolcezza, mosto cotto e alcool per avviare poi l'invecchiamento in botti di rovere.

