

LA VILLA ARABA - MARSALA VERGINE RISERVA 1995 D.O.C.

RICONOSCIMENTO:

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

VITIGNO:

Grillo.

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:

Dal 1995 in barrique di rovere da L 220.

AFFINAMENTO:

In 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:

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 Riserva 1995 è dedicato alla Villa Araba, imponente sede aziendale costruita nei primi del '900 da Gaspare Martinez dopo un viaggio in Tunisia in cui rimase affascinato dalle linee sinuose dell'architettura locale che ripropose nella sede dell'azienda di famiglia. 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. da uva Grillo è stato aggiunto unicamente alcool per avviare poi l'invecchiamento in botti di rovere.

