

## MARSALA FINE D.O.C.

### RICONOSCIMENTO:

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

### VITIGNO:

Grillo.

### GRADO ALCOLICO (%Vol):

17%

### RESIDUO ZUCCHERINO:

5%

### VINIFICAZIONE:

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

### INVECCHIAMENTO:

Oltre un anno in fusti di rovere di diverse dimensioni.

### AFFINAMENTO:

In acciaio per circa 3 mesi.

### FORMATI:

Bottiglia da cl 75, cl 100 e cl 200.

### 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.

### DESCRIZIONE:

Il Marsala Fine D.O.C. è il più giovane nella famiglia dei vini Marsala. Come da disciplinare di produzione invecchia infatti solo un anno e per questo è destinato all'impiego in cucina, dove è ingrediente immancabile di diversi piatti dolci e salati per l'aroma unico che vi apporta.

