

MARSALA SUPERIORE RUBINO D.O.C.

RICONOSCIMENTO:

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

VITIGNO:

Blend di Nerello Mascalese e Perricone.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

18%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

7%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino, fermentazione parziale del mosto in presenza di bucce. Segue la svinatura e la concia con l'aggiunta di alcool.

INVECCHIAMENTO:

Oltre due anni in fusti di rovere di diverse dimensioni.

AFFINAMENTO:

In acciaio per 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 37,5 e cl 75.

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.

ABBINAMENTI:

Gradevole, fruttato, leggermente dolce, dal forte carattere. Si suggerisce l'abbinamento a pasticceria secca, cioccolato fondente, marmellata di gelsi e formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

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

DESCRIZIONE:

Il Superiore Rubino è un Marsala semi secco. Nella gamma dei Marsala Martinez, rappresenta una tipologia particolare essendo l'unica ad essere ottenuta da uve a bacca rossa. Nel mosto ottenuto da frutti molto maturi, sono lasciate in fermentazione le bucce per 24/36 ore. Durante questo periodo, il mosto si arricchisce di antociani che danno intensità al colore rubino, tannini e aromi che danno corpo al suo sapore. Dopo la svinatura, la fermentazione del mosto viene bloccata con l'aggiunta dell'alcool, cui segue il processo di invecchiamento in botti di rovere, in cui il vino sta a contatto con l'aria, sviluppando il suo caratteristico bouquet ossidativo.

