

TRIPLOVO

VITIGNO:

Blend di Grillo - Catarratto - Inzolia D.O.C.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

18%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

34%

VINIFICAZIONE:

Aggiunta al Marsala Fine D.O.C., invecchiato oltre sei mesi, di zucchero, alcool e infuso del tuorlo d'uovo.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio per circa tre mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 75 e cl 200.

DURATA:

Se tenuto lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato per diversi anni.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a vite e conservata in un posto asciutto, lontano da fonti di luce e di calore, si conserva bene per diversi mesi.

ABBINAMENTI:

Ottimo ingrediente in cucina per la preparazione di zabaione e dolci.

DESCRIZIONE:

Quando il liquoroso supera la dimensione del vino e diventa dessert nascono le creme da gustare fredde al bicchiere oppure come ingrediente per dolci. Il Triplovo è caratterizzato da un elevato residuo zuccherino che lo rende particolarmente dolce e denso. Le creme nascono da una base di Marsala Fine a cui viene aggiunto l'aroma specifico.

