

MARSALA FINE RUBINO

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

Da uve Nero d'Avola, si colora di sfumature di un prezioso rubino. Dolce, fresco e fruttato, con note di ciliegia nera, melograno e prugna è ideale con cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao.

UVE

Nero d'Avola

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Mazara del Vallo

TERROIR

Terreno: medio impasto, tendente all'argilloso

Altimetria: pochi metri sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda decade di settembre, a maturazione avanzata. Macerazione delle uve a freddo, parziale fermentazione interrotta da fortificazione con acquavite di vino invecchiata almeno 5 anni in fusti di rovere. Affinamento in botti di rovere di Allier da 50 e 20hl per 12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: estremamente fruttato, con note di ciliegia nera, melograno e prugna.

Gusto: dolce, con netti sentori di frutti rossi, ciliegia, marasca e melograno.

ABBINAMENTI

Tradizionale: cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao.

Non convenzionale: crostino di pane nero di Castelvetrano, tuma fresca e marmellata di gelsi.

Formaggi al Nero d'Avola. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

50 cl

www.carlopellegrino.it

