



HORATIO MARSALA S.O.M. AMBRA SECCO 2011

VINO LIQUOROSO DOC

Dedicato al famoso ammiraglio inglese Horatio Nelson, che alla fine del Settecento era solito utilizzare il marsala per rifornire la sua flotta considerandolo una bevanda dai particolari effetti benefici curativi.



UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Marsala e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

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. Vinificazione a 20°-22°C.

La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto mosto cotto.

Affinamento di minimo 24 mesi in botti di rovere.

DEGUSTAZIONE

Colore: ambra chiaro.

Profumo: equilibrato, con sentori di albicocca e fico secco e piacevoli note vanigliate.

Gusto: moderatamente secco con delicate note di albicocca.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci secchi siciliani e dolci di marzapane.

Non convenzionale: stracotto di petto di piccione selvatico al vino marsala avvolto in lardo di suino nero dei Nebrodi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl