



ANITA GARIBALDI MARSALA SUPERIORE AMBRA DOLCE 2012

VINO LIQUOROSO DOC

Un dolce ricordo rivolto ad Anita, giovane sposa di Giuseppe Garibaldi, che fu accolto nel suo sbarco in Sicilia nel 1860 insieme ai Mille proprio con un bicchiere di vino marsala.

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 deciso.

Profumo: intenso e persistente, con spiccate note di mela cotogna e piacevoli sentori di fico secco e vaniglia.

Gusto: dolce e persistente, con intensi sentori di albicocca secca e gradevoli note mielate.

ABBINAMENTI

Tradizionale: tutti i dolci siciliani con creme di ricotta e pasticcere.

Non convenzionale: rondella di caciocavallo ragusano con scorza di arancia candita e vela di sesamo caramellato su crostino di pane di Tumminia. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

18% vol

FORMATO

75 cl