

Marsala



# MARSALA SOLERAS VERGINE

VINO LIQUOROSO DOC, MARSALA

*Secco e fresco, con note speziate e sentori di mandorla tostata, nocciola e pinoli. Eccelle con dolci secchi con mandorle, cioccolato di modica al 50% cacao, sigari secchi e ostriche.*

## UVE

Grillo, Catarratto e Inzolia

## TERRITORIO DI ORIGINE

Entroterra marsalese

## TERROIR

**Terreno:** medio impasto, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 100 a 200 metri sul livello delmare.

**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. Fermentazione a temperatura di 20°-22°C. Fortificazione con alcol puro di vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale.

Invecchiamento con metodo Soleras per oltre 5 anni in botti di rovere da 100, 80 e 50hl.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** oro carico.

**Profumo:** intenso, con pronunciate note speziate e sentori di mandorla tostata, nocciola e pinoli.

**Gusto:** secco ma fresco, con piacevoli note di mandorla e nocciola.

## ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci secchi con mandorle, tagliancozzi, sesamini, cioccolato di modica al 50% cacao, sigari secchi.

**Non convenzionale:** ostriche o formaggi stagionati con marmellate di agrumi. Servire a 12°-14°C.

## GRADO ALCOLICO

19% vol

## FORMATO

50 cl

[www.carlopellegrino.it](http://www.carlopellegrino.it)