

ÈXITO MARSALA VERGINE RISERVA 1982 D.O.C.

RICONOSCIMENTO:

Denominazione di Origine Controllata "Marsala" - Legge n° 851 del 28.11.1984

VITIGNO:

Grillo.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

19%

RESIDUO ZUCCHERINO:

<1%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino, pressatura tradizionale, fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di solo alcool.

INVECCHIAMENTO:

Dal 1982 in piccoli fusti di rovere.

AFFINAMENTO:

Affinamento in contenitori di acciaio per circa 3 mesi.

FORMATO:

Bottiglia da cl 50.

DURATA:

Se conservato lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato senza limiti temporali continuando ad acquisire carattere nel tempo.

MODO DI CONSERVAZIONE:

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

ABBINAMENTI:

Da degustare senza fretta alla fine del pasto o in giornate importanti da imprimere nella memoria con i suoi sapori e profumi decisi e persistenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Frutto di una pregiata selezione di Marsala Vergine del 1982 è "Èxito" dallo spagnolo "successo", come dice il nome stesso, trionfo del Marsala che sa vivere senza avere fretta. È uno tra i Marsala più invecchiati nella gamma Martinez ma è quello con il packaging più giovane e moderno. Rispetto alla tradizionale bottiglia scura, Èxito è imbottigliato in vetro trasparente che ne valorizza il colore oro. Nella concia che è la fase nel processo di produzione in cui si definisce la tipologia di Marsala che si vorrà ottenere, al vino base D.O.C. da uva Grillo è stato aggiunto unicamente alcool per avviare poi l'invecchiamento che da ormai oltre 35 anni va avanti in botti di rovere.

VALORI NUTRIZIONALI:

E=432KJ/104Kcal x 100 ml

INGREDIENTI:

Vino DOC Marsala (ingredienti: mosto di uve, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA), alcool, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA.

