

LA TP 7 MARSALA VERGINE RISERVA 2003 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 2003 in barrique di rovere da L 220.

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:

Il Marsala Vergine è un calice ideale per chiudere il pasto in sostituzione di distillati a maggiore tenore alcolico. Ha un carattere complesso e deciso che gli consente di duettare bene con formaggi ad alta stagionatura, ostriche, foie gras, bottarga ma anche carni brasate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

Con abbinamenti salati 8-10 °C - Con abbinamenti dolci 14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Il Vergine Riserva 2003 è dedicato alla prima auto acquistata in famiglia Martinez, una Diatto targata TP7. Erano i primi del '900 quando Gaspare Martinez, esponente della seconda generazione, la prestò a Re Vittorio Emanuele III durante il suo viaggio in Sicilia. 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 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.

