

MARSALA FINE D.O.C.

RICONOSCIMENTO:

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

VITIGNO:

Grillo.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

17%

RESIDUO ZUCCHERINO:

5%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve ben mature ad elevato tenore zuccherino, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e preparazione della conca con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e alcool.

INVECCHIAMENTO:

Oltre un anno in fusti di rovere di diverse dimensioni.

AFFINAMENTO:

In acciaio per circa 3 mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 75, cl 100 e cl 200.

DURATA:

Se tenuto 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.

DESCRIZIONE:

Il Marsala Fine D.O.C. è il più giovane nella famiglia dei vini Marsala. Come da disciplinare di produzione invecchia infatti solo un anno e per questo è destinato all'impiego in cucina, dove è ingrediente immancabile di diversi piatti dolci e salati per l'aroma unico che vi apporta.

VALORI NUTRIZIONALI:

E=481KJ/115Kcal x 100 ml

INGREDIENTI:

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

