



# VINIMAR

## AGNUS DEI

VITIGNO: ZIBIBBO O MOSCATELLONE

ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA

ALTITUDINE MEDIA: 60 METRI SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI

PERIODO DI VENDEMMIA: FINE AGOSTO/SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA: FERMENTAZIONE INIZIALE IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA ED ARRESTO DELLA STESSA MEDIANTE AGGIUNTA DI ACQUAVITE DI VINO

COLORE: GIALLO ORO CON RIFLESSI AMBRATI

PROFUMO: SOFISTICATO ED EVOLUTO, DI NOTEVOLE INTENSITÀ E

OTTIMA PERSISTENZA: IN RISALTO L'ALBICOCCA LA PERA MATURA

SAPORE: INTENSO E CALDO CON RICHIAMO DI FRUTTA CANDITA E APPASSITA

TENORE ALCOLICO: 14,50 % VOL.

TENORE ZUCCHERINO: 120 GR/LT.

AFFINAMENTO LEGNO: MINIMO 1 MESE IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI

ABBINAMENTO: OTTIMO VINO DA DESSERT, SI ACCOMPAGNA BENE CON LA PASTICCERIA E LA GELATERIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C COME APERITIVO, TEMPERATURA AMBIENTE COME DESSERT

---

GRAPE: ZIBIBBO OR MOSCATELLONE

AREA OF PRODUCTION: LAND OF MARSALA

ALTITUDE: 60 METERS ABOVE SEA LEVEL

SYSTEM OF GROWING: ESPALIER

AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS

HARVEST TIME: THE END OF AUGUST/SEPTEMBER

ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL SILOS WITH CONTROLLED TEMPERATURE AND STOP THE SAME WITH ADDITION OF "ACQUAVITE"

COLOR: GOLD YELLOW WITH AMBER

PERFUME: SOPHISTICATED AND INTENSE WITH HINTS OF APRICOT AND DRIED FRUIT

TASTE: HOT WITH HINTS OF CANDIED FRUIT

ALCOHOL CONTENT: 14,00% VOL

SUGAR: 120 GR/LT

REFINING WOOD: MINIMUM 1 MONTH IN OAK BARRELS OF SLAVONIA

AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS

COMBINATION: GOOD DESSERT WINE, EXCELLENT WITH ICE-CREAM

SERVING TEMPERATURE: 10/12° C



DA  
GENERAZIONI  
IL VINO  
DEL MONDO  
ECCLESIASTICO