



VINIMAR

MARSALA FINE AMBRA SEMISECCO

VITIGNO: COME DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: TERRITORIO DI MARSALA E PARTE DELLA PROVINCIA DI TRAPANI (LEGGE 851 DEL 28.11.84)

ALTITUDINE MEDIA: 60 METRI SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI

PERIODO DI VENDEMMIA: AGOSTO/SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA: IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA SEGUITA DALLA "CONCIA" E CIOÈ L'ARRESTO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA CON L'AGGIUNTA DI ALCOL O ACQUAVITE DI VINO E MOSTO COTTO

COLORE: AMBRA BRILLANTE

PROFUMO: INTENSO E FRAGRANTE TIPICO DEL MARSALA

SAPORE: AMABILE E ARMONICO

TENORE ALCOLICO: 17,00 % VOL.

TENORE ZUCCHERINO: 50 GR / LT

AFFINAMENTO LEGNO: OLTRE 1 ANNO IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI

ABBINAMENTO: VINO DA DESSERT CHE BEN SI ACCOMPAGNA CON LA PASTICCERIA IN GENERE, IDEALE ANCHE PER L'UTILIZZO IN CUCINA

GRAPE: AS TO REGULATE PRODUCTION

AREA OF PRODUCTION: MARSALA AND PART OF TRAPANI (LAW 851 OF 11/28/84)

ALTITUDE: 60 METERS ABOVE SEA LEVEL

SYSTEM OF GROWING: ESPALIER

AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS

HARVEST TIME: SEPTEMBER

ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL BARRELS AT A CONTROLLED TEMPERATURE THEN FOLLOWED BY A BLEND OF ALCOHOL, WINE, BRANDY AND MUST.

COLOR: BRIGHT AMBER

PERFUME: INTENSE, SCENTED, TYPICAL OF MARSALA

TASTE: SWEET, HARMONIOUS

ALCOHOL CONTENT: 17% VOL

SUGAR: 50GR / LT

REFINING WOOD: MORE THAN 1 YEARS IN SLAVONIAN OAK CASKS

AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS

COMBINATION: DESSERT WINE WHICH CAN BE MATCHED WITH PASTRIES. IT CAN BE USED TO COOK TOO.



DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO