



VINIMAR

MARSALA GARIBALDI DOLCE



DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO

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: FINE 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 ACQUAVITE DI
VINO E MOSTO COTTO
COLORE: AMBRA CARICO
PROFUMO: INTENSO E PERSISTENTE CARATTERISTICO DEL MARSALA
DOLCE
SAPORE: PIENO, CALDO E MORBIDO
TENORE ALCOLICO: 18,00 % VOL.
TENORE ZUCCHERINO: 100 GR/LT
AFFINAMENTO LEGNO: OLTRE 2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE DI
SLAVONIA
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI
ABBINAMENTO: CLASSICO VINO DA DESSERT CHE LO VUOLE IDEALE
COMPLEMENTO AI DOLCI PIÙ RAFFINATI
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

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: THE END OF SEPTEMBER
ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL SILOS WITH CONTROLLED
TEMPERATURE, FOLLOWED BY "CONCIA", A STOP OF ALCOHOLIC
FERMENTATION ADDING ALCOHOL OR BAKED GRAPE
COLOR: AMBER
PERFUME: INTENSE AND PERSISTENT AS WELL AS "MARSALA DOLCE"
TASTE: FULL, WARM AND SOFT
ALCOHOL CONTENT: 18% VOL
SUGAR: 100 GR/LT
REFINING WOOD: OVER 2 YEARS IN OAK BARRELS OF SLAVONIA
AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS
COMBINATION: TRADITIONAL DESSERT WINE, PERFECT WITH REFINED
SWEETS
SERVING TEMPERATURE: 16/18 °C