



## Marsala Superiore Ambra DOC

Cantine Mirabella

<b>Type</b>	Marsala
<b>Origine</b>	Italie, Sicilia
<b>Producteur</b>	Cantine Mirabella Sicilia
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	15 mois en fûts de bois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Température de service</b>	16 - 18 ° C
<b>Teneur en alcool</b>	18 %
<b>Numéro d'article</b>	76181111

### Commentaires

Comme tous les vins fortifiés, il faut également ajouter de l'alcool au Marsala. Selon la typologie, l'ajout de "mistella" (moût qui n'est plus fermentescible en raison de l'ajout d'alcool), ainsi que de moût bouilli et concentré est autorisé. Pour Marsala Fine, Superiore et Superiore Riserva Ambra, il faut ajouter au moins 1% de moût, alors qu'il est interdit pour les versions Oro et Rubino. Ni mistella, ni moût bouilli ou concentré ne peuvent être ajoutés au Marsala Vergine (littéralement « vierge »). Marsala Vergine est toujours absolument sec.

### Recommandation culinaire

Les gens aiment déguster le Marsala au dessert, avant un repas ou avec un cigare.

### Notes de dégustation

Le vin de liqueur, élevé en fûts de bois pendant 15 mois, présente un caractère très typique de Marsala. C'est très fort et aromatique. Ses arômes rappellent les fruits secs et l'amande jusqu'aux notes de réglisse et de chêne.