



Marsala Superiore Ambra DOC

Cantine Mirabella

Tipo	Marsala
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Cantine Mirabella Sicilia
Classificazione	DOC
Maturazione	15 mesi in botti di legno
Contenuto	75 cl
Temperatura di servizio	16 - 18 ° C
Contenuto alcolico	18 %
Articolo n.	76181111

Annotazioni

Come tutti i vini liquorosi, anche al Marsala va aggiunto l'alcol. A seconda della tipologia è consentita l'aggiunta di "mistella" (mosto non più fermentabile per l'aggiunta di alcol), nonché di mosto bollito e concentrato. Per il Marsala Fine, Superiore e Superiore Riserva Ambra è obbligatoria l'aggiunta di almeno l'1% di mosto, mentre è vietata per le versioni Oro e Rubino. Al Marsala Vergine non possono essere aggiunti né mistella né mosto ridotto o concentrato. Il Marsala Vergine è sempre assolutamente secco.

Abbinamenti

Alla gente piace gustare il Marsala con il dessert, prima del pasto o con un sigaro.

Note di degustazione

Il vino liquoroso, che è maturato in botti di legno per 15 mesi, ha un carattere molto tipico del Marsala. È molto forte e aromatico. I suoi aromi ricordano la frutta secca e le mandorle fino a note di liquirizia e rovere.