



Marsala Vergine DOP

Tenute Orestiadi

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Tipo | Marsala |
| Origine | Italia, Sicilia |
| Produttore | Orestiadi Sicilia |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | 15 mesi in botti di legno |
| Contenuto | 75 cl |
| Temperatura di servizio | 16 - 18 ° C |
| Contenuto alcolico | 18 % |
| Articolo n. | 76181100 |

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.