Marsala Vergine DOP

Tenute Orestiadi

Tipo	Marsala
Origine	Marsala, 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.