Marsala Fine Rubino Dolce

Colore rosso rubino intenso. Bouquet molto fruttato di amarena, melograno e prugna. Sapore avvolgente e molto intenso, opulento e dolce con presenza di frutta rossa, ciliegia e ancora melograno. Finale molto lungo

Produttore	Pellegrino Carlo
Categoria	Vino Porto
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Sottoregione	Marsala DOC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	18.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	10 anni
Vitigni	Nero d'Avola
Numero articolo	30001306
Adatto a	Formaggi erborinati, Formaggi stagionati, Dessert

Vinificazione

La fermentazione delle uve mature di Nero d'Avola viene interrotta con brandy maturato per 5 anni in botti di rovere e portato a una gradazione alcolica di circa 18%. Successivamente matura per almeno 12 mesi in botti di rovere francese della capacità di 50 e 20 ettolitri e per altri sei mesi in barrique.