

MARSALA

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

FINE I.P. DRY

*Prodotto da Uve Catarratto, Grillo ed Inzolia
allevate in Sicilia Occidentale, nell'area prevista
dal disciplinare per la produzione del Vino Marsala,
legge 851 del 28/11/1984*

*Sistema di allevamento tradizionale.
La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre.
Fermentazione a temperatura controllata.
Viene aggiunto alcool da vino.*

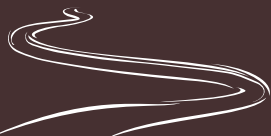
Invecchiamento di 1 anno in fusti di rovere

*Dati analitici
Alcool 17% vol.
Zuccheri fino al 4%*

Confezionato in bottiglie da 100 e 750ml.

*Suggeriamo...
Ottimo per la cucina, la pasticceria, la preparazione delle
carni; eccellente ingrediente per la preparazione dello
zabaglione.*




ITINERARIO
ALESSANDRO MINEO

Un "itinerario" che voglio percorrere alla ricerca della vera sicilianità attraverso vini in grado di generare sensazioni autentiche.

Alessandro Mineo

www.itinerariovini.it - info@itinerariovini.it