

**MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE DOC**

**Vitigni:** Catarratto, Grillo ed Inzolia

**Zona di produzione:** Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal Disciplinare per la produzione del Vino Marsala, Legge 851 del 28/11/1984

**Terreno e sistema di allevamento:** terre rosse siciliane; Vite allevata con il sistema dell'alberello marsalese

**Periodo della vendemmia:** metà/fine settembre

**Pigiatura:** soffice

**Fermentazione e preparazione:** molto lenta ed a temperatura controllata. Al raggiungimento della gradazione alcolica di 4° e un residuo zuccherino del 14%, si aggiunge alcool da vino per bloccare la fermentazione e raggiungere la gradazione alcolica di 18°.

**Invecchiamento:** oltre due anni in fusti di rovere

**Dati analitici:** alcool 18% Vol. - Zuccheri >10%

**CARATTERISTICHE**

**Colore:** ambra

**Profumo:** intenso

**Gusto:** dolce

**Temperatura di servizio:** ambiente

**Abbinamento:** vino da dessert, si abbina bene alla pasticceria secca.

**Confezionamento:** bottiglia da cl. 75



Safra. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo, 12/06/2017. La Ribotta.