



SOLERAS

Riserva Ventanni Vergine
DOC Marsala // Piane Liquide

SOLERAS

RISERVA VENTANNI VERGINE / DOC MARSALA // PIANE LIQUIDE

Preziosa riserva invecchiata oltre vent'anni in piccole botti di rovere è il magistrale risultato di una corretta vinificazione e di un paziente invecchiamento secondo il tradizionale metodo soleras con tre ordini di botti sovrapposte

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala**
Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**
Uve - **grillo**
Esposizione - **varie**
Altimetria s.l.m - **tra 100 e 200 m**
Tipologia di terreno - **argilloso e franco sabbioso**
Anno d'impianto - **1980**
Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.500**
Forma di allevamento - **alberello**
Potatura - **ad alberello marsalese**
Resa Kg/pianta - **2,5**
Epoca di vendemmia - **primi di settembre**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Vasche di fermentazione - **acciaio inox**
Temperatura di fermentazione in °C **16-18**
Durata della fermentazione in giorni **15 - 20**
Fermentazione malolattica **no**
Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**
Affinamento in legno **20 anni**
Affinamento in bottiglia **3 mesi**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **19%**
Zuccheri residui **8,7 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo ambrato**
Odore - **intenso, armonico, delicato, con particolari sentori di albicocca, miele e frutta secca, datteri**
Sapore - **secco, raffinato, morbido, caratterizzato da accenni di mandorla amara e da una delicata nota di rovere che lo rende estremamente persistente**

Grande vino da meditazione, compagno ideale dei formaggi erborinati e stagionati o del più goloso cioccolato
Se servito freddo è un originale aperitivo

Temperatura di servizio **14 °C**