

Vinaioli

Marsala Vergine DOP (5 anni)



Druiven
Productie

Lagering
Kleur
Geur
Smaak
Schenktemperatuur
Alcohol
Schenken bij

Grillo, Catarratto

Door **tijdens de fermentatie alcohol toe te voegen** sterven de gistcellen en blijft er restsuiker (druivensuiker) in de wijn achter. Afhankelijk van het tijdstip van de alcoholtoevoeging varieert het resultaat van erg droog tot zoeter. Sommige Marsala's worden nog bijgezoet door mosto cotto (gekookte gekarameliseerde most) toe te voegen, en zo ontstaan de drie hoofdsmaken secco, semisecco of dolce. In functie van de vatlagering (1 jaar, 2 jaar, vijf jaar) is er de indeling in kleur: oro, ambra, rubino.

Minstens 5 jaar in oude vaten in een kalksteengrot

Amber, licht

Zeer krachtig, intens

Duidelijke eiktoets, erg droog, full-bodied, persistent

15-20° C

19 vol%

Meditatiewijn

Aperitief (fris geserveerd)

Bij belegen harde kaas

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be