

Vinaioli

Marsala Superiore Dolce Garibaldi DOP (2 anni)



Druiven
Productie

Grillo, Catarratto and Inzolia

Door **tijdens de fermentatie alcohol toe te voegen** sterven de gistcellen en blijft er restdruivesuiker (druivesuiker) 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, ambrato, rubino.

Lagering
Kleur
Geur
Smaak

Minstens 2 jaar in oude vaten in een kalksteengrot

Ambrato

Krachtig, intens, zwarte chocolade

Een vleugje eik, full-bodied, bitterzoet door toevoeging van een beetje mosto cotto

Schenktemperatuur
Alcohol
Schenken bij

10-12° C

18,5 vol%

Bij cake

Bij de betere patisserie

Bij Siciliaanse specialiteiten: cannolo, cassata

Vinaioli

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

KWART gcv

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