

MARSALA

SUPERIORE RISERVA

Un orgoglio tutto "nostrano" il Marsala Superiore di Caruso & Minini, in grado di regalare sensazioni meravigliose al palato, grazie ai suoi aromi caldi ed avvolgenti. Nel rispetto di una tradizione ormai bicentenaria, si dà vita a un vino dalla risonanza mondiale, frutto di un instancabile lavoro sulle tipiche terre rosse del territorio di Salemi, baciato dal sole. Un'etichetta dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili, eredità di due vitigni, il Grillo e il Catarratto; l'esito di un invecchiamento di oltre 5 anni in piccoli fusti di rovere di Slavonia o ciliegio, nonché di un accurato affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. Un prodotto iconico, delicato, ottimo per accompagnare aperitivi e dessert.

DENOMINAZIONE

MARSALA DOC SUPERIORE RISERVA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Brillante con caldi riflessi ambrati

PROFUMO: Sprigiona fragranze di buccia di arancia, albicocca secca, datteri e spezie.

GUSTO: Morbido, armonioso e coerente con l'olfatto. In evidenza intensi aromi di uva passa e vaniglia, nonché l'ottima persistenza, impreziosita da ritorni di miele e frutta disidratata.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si abbina con piatti di estrema versatilità quali tortelli di zucca, formaggi erborinati e a pasta molle, foie gras, scampi. Bene anche con fine pasto a base di ricotta e cioccolato.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.000

FORMATI: 50 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone, Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Grillo e Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Metà settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 18 % Vol.

ZUCCHERI: 30 g/l

AFFINAMENTO: Oltre 5 anni in piccoli fusti di rovere di Slavonia o ciliegio.

COLLEZIONE
VINI DA MEDITAZIONE



MARSALA

SUPERIORE RISERVA

Caruso & Minini's Marsala Superiore is considered as a "local pride" able to release wonderful sensations to the palate, thanks to its warm and enveloping flavours. According to the bicentenary tradition, we have been creating a wine with worldwide resonance, the result of tireless work on the typical red soils of the Salemi area, a land kissed by the sun. A wine characterised by unmistakable organoleptic features, the union of two local vines, Grillo and Catarratto. This Marsala Superiore comes from more than 5 years of maturation in small Slavonian oak or cherry barrels followed by a further aging in the bottle for at least three months. An iconic, delicate wine, excellent sip to pair with aperitifs and desserts.

APPELLATION

MARSALA DOC SUPERIORE RISERVA

TASTING NOTES

COLOR: Bright color with warm amber hues

AROMA: Fragrances of orange zest, dried apricot, dates and spices.

PALATE: Soft, harmonious and consistent with nose sensations. Intense aromas of raisins and vanilla are evident, as well as the excellent persistence, enriched in hints of honey and dehydrated fruit.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Pumpkin tortelli, blue and soft cheese, foie gras, prawns. Ricotta and chocolate-based dishes.

SUITABLE GLASS: Medium sized glass with small opening

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C

MARKET INFO

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 4.000

BOTTLE SIZE: 50 cl

PACKAGING: Cardboard case, case 6

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Grillo and Catarratto

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: North/north-west

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: Middle part of September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 18 % Vol.

SUGAR: 30 g/l

MATURATION: Over 5 years in small Slavonian oak or cherry barrels.

COLLECTIONS
MEDITATION WINES

