



## Marsala Fine Rubino Dolce

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Rouge rubis intense. Bouquet très fruité de cerise noire, de grenade et de prune. Goût absorbant et très intense, opulent et doux avec des fruits rouges bien présents, de la cerise et de nouveau de la grenade. Finale très longue

Producteur	Pellegrino Carlo
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Italie
Région	Sicile
Sous-région	Marsala DOC
Format	75 cl
Alcool	18.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	10 années
Cépages	Nero d'Avola
Numéro d'article	30001306
Accord mets et vins	Fromage persillé, Fromage affiné, Desserts



### Vinification

La fermentation des raisins Nero d'Avola mûrs est interrompue par de l'eau-de-vie de vin vieillie pendant 5 ans en fûts de chêne et portée à environ 18% d'alcool. Ensuite, il vieillit pendant au moins 12 mois dans des fûts de chêne français de 50 et 20 hl et six mois supplémentaires dans des barriques.

