



Marsala Fine Semi Secco I.P.

CHF 9.90 | 10 cl = CHF 1.32

Giallo dorato con riflessi ambrati, intenso e persistente al naso con una speziatura dolciastra. Corposo e morbido, con una fine dolcezza e una nota di caramello.

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Produttore | Pellegrino Carlo |
| Categoria | Vino Porto |
| Paese | Italia |
| Regione | Sicilia |
| Sottoregione | Marsala DOC |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 17.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 12° |
| Invecchiamento | 5 anni |
| Vitigni | Cataratto, Inzolia, Grillo |
| Numero articolo | 30001308 |
| Adatto a | Dessert |



Vinificazione

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano. Dopo la fermentazione, vengono aggiunti brandy e mosto d'uva. Il vino matura poi per oltre 12 mesi in piccole botti di legno di rovere sloveno. Segue un periodo di affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

