



## SOLERAS

Riserva Ventanni Vergine  
DOC Marsala // Piane Liquide

# SOLERAS

RISERVA VENTANNI VERGINE / DOC MARSALA // PIANE LIQUIDE

Preziosa riserva invecchiata oltre vent'anni in piccole botti di rovere è il magistrale risultato di una corretta vinificazione e di un paziente invecchiamento secondo il tradizionale metodo soleras con tre ordini di botti sovrapposte

### ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala**

Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**

Uve - **grillo**

Esposizione - **varie**

Altimetria s.l.m - **tra 100 e 200 m**

Tipologia di terreno - **argilloso e franco sabbioso**

Anno d'impianto - **1980**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.500**

Forma di allevamento - **alberello**

Potatura - **ad alberello marsalese**

Resa Kg/pianta - **2,5**

Epoca di vendemmia - **primi di settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

### VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **16-18**

Durata della fermentazione in giorni **15 - 20**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in legno **20 anni**

Affinamento in bottiglia **3 mesi**

### CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **19%**

Zuccheri residui **8,7 gr/l**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo ambrato**

Odore - **intenso, armonico, delicato, con particolari sentori di albicocca, miele e frutta secca, datteri**

Sapore - **secco, raffinato, morbido, caratterizzato da accenni di mandorla amara e da una delicata nota di rovere che lo rende estremamente persistente**

Grande vino da meditazione, compagno ideale dei formaggi erborinati e stagionati o del più goloso cioccolato  
Se servito freddo è un originale aperitivo

Temperatura di servizio **14 °C**