

## TIPOLOGIA

Gradazione alcolica 18% vol., tenore zuccherino 30 g/l. Vino liquoroso prodotto nel territorio di Marsala da vitigni come da disciplinare di produzione (legge 851 del 28.11.84). Periodo di vendemmia: fine settembre.

Fermentazione alcolica in silos di acciaio a temperatura controllata seguita dalla "concia".

L'arresto della fermentazione alcolica avviene mediante aggiunta di alcool o acquavite di vino. Affinamento per oltre due anni in botti di rovere di Slavonia, maturazione in bottiglia, minimo due mesi.

## DEGUSTAZIONE

Classico vino da dessert che lo vuole ideale complemento ai dolci più raffinati. Servire a 16/18 °C.

## TYPE

18% ABV, 30 g/l sugar content. Aged for more than two years in Slavonian oak barrels and matured in the bottle for at least two months.

Fortified wine produced in the Marsala area and in the province of Trapani (Law 851 of 28.11.84) from grape varieties as per the production guidelines. Harvest period: end of September.

Alcoholic fermentation in steel tanks at a controlled temperature, then alcoholic fermentation is stopping by the addition of alcohol or wine brandy and cooked grape must.

## TASTING

Classic dessert wine, ideal with refined desserts. Serve to 16/18 °C.

## BOTTIGLIA 75 cl



Capacità/Capacity: 75 cl

Altezza/Height: 310 mm

Diametro/Diameter: 74 mm

Peso/Weight: 1,26 kg

### IMBALLO/PACKAGING

Strati: n. 4 da 20 cartoni

Layers: n. 4 from 20 boxes

Cartone da: 6 bottiglie

Box: 6 bottles

Dimensioni: 16,5 x 24,5 x h 33 cm

Dimension: 16,5 x 24,5 x h 33 cm

Peso:/Weight: 7,83 kg

Cartoni per pallet: 80

Boxes per pallet: 80

