

MARSALA FINE I.P. DOC AMBRA SEMISECCO PER LA CUCINA



SKU: MARSALA-FINE-IP-DOC-AMBRA-SEMISECCO-PER-LA-CUCINA | VOLUME / VOLUME: 75 cl

Vitigni: Grillo, Catarratto ed Inzolia
Zona di produzione: Sicilia Occidentale, nell'area prevista dal disciplinare per la produzione del Vino Marsala, legge 851 del 28/11/1984 e succ. modificazioni
Terroir: Medio impasto
Periodo della vendemmia: Settembre
Pigiatura: Soffice
Invecchiamento: 12 mesi in fusti di rovere
Alcol: 17% vol
Zucchero: Compreso fra 4% e 10%

Grapes: Grillo, Catarratto and Inzolia
Area of production: Western Sicily, in the area provided by the Sicilian disciplinary for the production of the Marsala wine, Law 851 dated 28/11/1984 and subsequent modifications
Terroir: Medium paste
Vintage time: September
Pressing: Soft pressing
Aging: 12 months in oak casks
Alcohol: 17% vol
Sugar: Ranging from 4% to 10%

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS:

Colore: Ambrato
Bouquet: Caldo e aromatico
Gusto: Tipico del Marsala
Temperatura di servizio: 12°-14°
Abbinamento: Ottimo per la cucina, la pasticceria, la preparazione delle carni; eccellente ingrediente per la preparazione dello zabaglione

Color: Amber
Bouquet: Rich and scented
Taste: Typical of the Marsala wine
Serving temperature: 12°-14°
Pairing: Perfect for cooking and for preparing sausages, canned meat and egg-noggs



VALORE ENERGETICO / ENERGY VALUE: 120 kcal / 502 kJ

INGREDIENTI: UVA, ALCOL, MOSTO (MOSTO COTTO),
 CONSERVANTE: BISSO DI ZOLFO.
 CONTIENE ALLERGENI: SOLFITI.

INGREDIENTS: GRAPES, ALCOHOL, MUST (COOKED
 MUST), PRESERVATIVE: SULFUR DIOXIDE.
 CONTAINS ALLERGENS: SULPHITES.

CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI)
 CARBOHYDRATES (OF WHICH SUGARS): 6.1 g (5.5 g)

GRASSI SATURI /
 QUANTITY FATS 0 g

RIFIUTI / WASTE:
 BOTTIGLIA VETRO GL71 - GLASS GL71
 TAPPO ALLUMINIO C/ALU90 - ALUMINUM CORK C/ALU90
 CAPSULA PLASTICA C/PVC90 - PVC CAPSULE C/PVC90

PROTEINE /
 PROTEIN 0 g

SALE /
 SALT 0 g