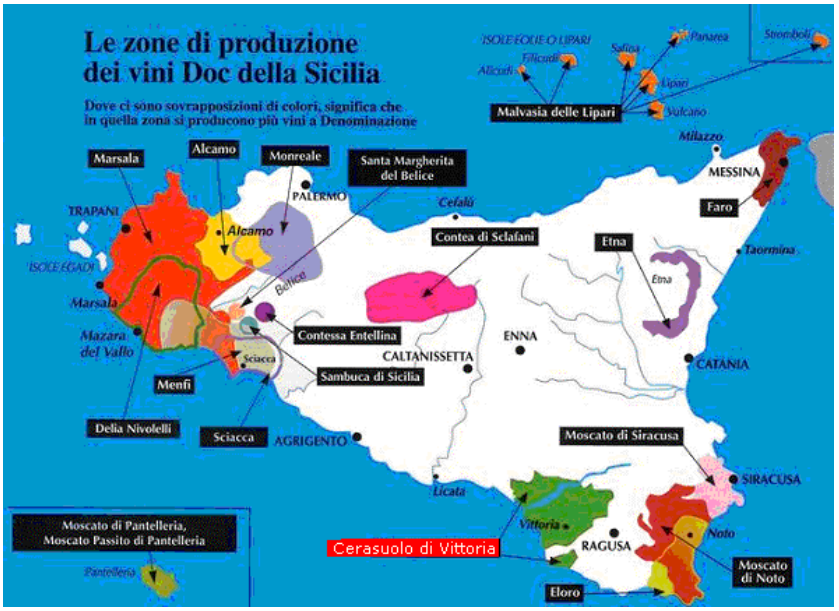
Ai Tre Scalini
In collaborazione con
Sommelier Express

presenta

Degustiamo un sorso
Duca di Castelmonte – DOC Passito di Pantelleria - 2007

La fortuna del vino Marsala inizia grazie agli inglesi, grandi estimatori di vini come il Porto, il Madera e lo Jerez, rimasti affascinati dal meraviglioso vino prodotto nella zona di Marsala gustato in occasione di una casuale sosta nella città lilibetana: applicando le già note tecniche di produzione degli altri vini liquorosi, gli inglesi lanciarono sul mercato una nuova specialità: l'avventura del Marsala nel mondo aveva avuto inizio. Fondata nel 1880 grazie allo spirito imprenditoriale di una famiglia di notai con la passione per la viticoltura, la Pellegrino riuscì, nel volgere di pochi anni, ad affermarsi come una delle più floride e importanti industrie enologiche di Marsala, rimanendo tale fino ai nostri giorni. In tutti questi anni la storia della famiglia e quella dell'azienda hanno sempre seguito percorsi paralleli e il patrimonio di esperienza di vigna e di cantina ha trovato continuità in tutte le generazioni che si sono avvicendate alla sua conduzione.



Classificazione: Sicilia, Indicazione Geografica Tipica
Provenienza: Provincia di Trapani, agro di Marsala e Mazara del Vallo
Clima: Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda, ventilata
Suolo: Medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso, pochi metri sul livello del mare
Vendemmia: Tradizionale, manuale
Uvaggio: Moscato di Alessandria o Zibibbo
Vinificazione: Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino
Grado alcolico: 16% vol
Colore: Paglierino chiaro
Profumo: Aromatico, intenso e fruttato
Gusto: Pieno e armonico
Abbinamento: Pasticceria secca, ottimo con formaggi a pasta dura ed erborinati
Servizio: Calice tipo da dessert , temperatura 10° - 12° C.
Temperatura: Temperatura costante 16° C, luce controllata

Sommellier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo
Limpido, Giallo dorato, Consistente
Esame Olfattivo
Abb Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Pesche secche, Miele
Esame Gustativo
Dolce, Caldo,AbbMorbido, Poco Fresco, Di Corpo, Poco Equilibrato, Intenso, Abb Persistente, Fine
Temperatura di servizio
15°
Abbinamento gastronomico
Docli Secchi, Strudel Caldo

www.carlopellegrino.it
Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA
Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org
www.sommelierexpress.org