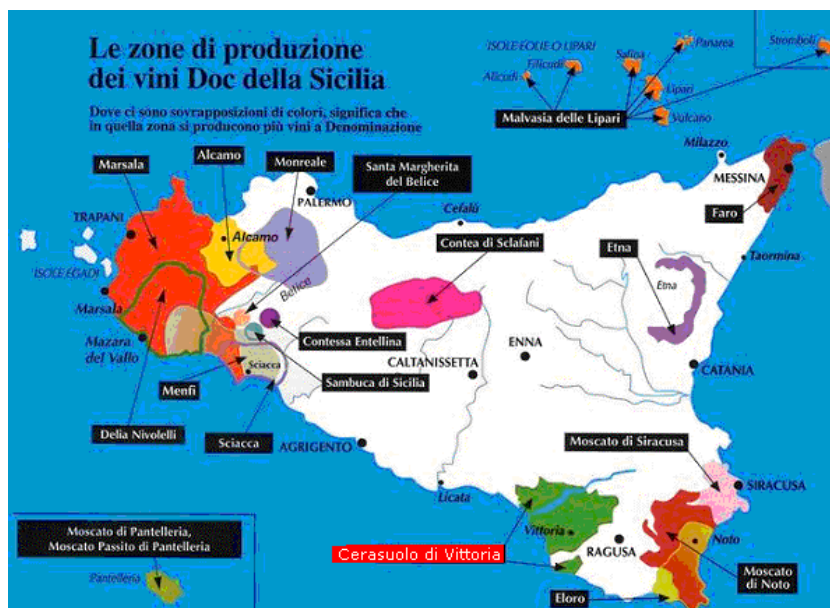




Degustiamo un sorso Duca di Castelmonte - IGT Sicilia - Zibibbo

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



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Giallo paglierino, Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Fruttato, Pesche secche, Miele

Esame Gustativo

Dolce, Caldo, Abb Morbido, Poco Fresco, Di Corpo, Poco Equilibrato, Intenso, Abb Persistente, Fine

Temperatura di servizio

15°

Abbinamento gastronomico

Docli Secchi, Strudel Caldo

www.carlopedellegrino.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org