Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

"Anita Garibaldi" Marsala superiore DOC dolce 2012

L'anima rivoluzionaria del Marsala

La figura di Giuseppe Garibaldi è spesso legata alla produzione del vino Marsala. In questo caso, però, Pellegrino ha voluto celebrare la sua giovane sposa, Anita, rivoluzionaria di origine brasiliana conosciuta con il nome di "eroina dei due mondi" per il suo coraggio e la tenacia. Il blend di partenza è quello classico, con Grillo, Catarratto e Inzolia provenienti dai vigneti aziendali. La vinificazione viene svolta a 20-22 gradi e la fermentazione viene arrestata prima della sua naturale conclusione con aggiunta di alcol neutro. Successivamente viene aggiunto del mosto cotto che contribuisce a rendere il colore più scuro e a donare maggiore complessità al vino. Segue un affinamento di minimo 24 mesi in botti di rovere. Ambra deciso il suo colore, nel calice presenta un bouquet di profumi particolarmente intenso e persistente, con note di mela cotogna e ricordi di fico secco e vaniglia. In bocca è piacevolmente dolce e molto persistente. Ritornano i ricordi di frutta appassita accompagnate da intriganti note mielate.

Non è certo un'esagerazione dire che la Carlo Pellegrino di Marsala appartiene a quel ristretto gruppo di aziende siciliane che hanno fatto la storia della viticoltura isolana. E alla Pellegrino vanno così orgogliosi di questa primogenitura, da voler ricordare fin dal marchio che la cantina vanta oltre 140 anni di storia. L'anno di fondazione, infatti, è il 1880. Quello che però rende davvero unico questo lungo percorso è che da allora la proprietà non è mai cambiata. Mentre, invece, è cambiata, o meglio si è evoluta tantissimo, la proposta commerciale dell'azienda. Se un tempo Pellegrino era solo sinonimo di produzione di Marsala, oggi ai tradizionali vini fortificati si è aggiunta una gamma di interessanti vini bianchi e rossi e perfino dei passiti, prodotti con le uve provenienti dalla tenuta aziendale di Pantelleria. Tradizione (lunga) e innovazione (tanta) sono oggi gli ingredienti di un successo che si traduce in una gamma davvero vasta di prodotti, venduti in Italia e nel mondo e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno	Terreno di medio impasto, tendente all'argilloso
Esposizione	Sud - ovest. da 0 a 10m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo, Catarratto E Inzolia in percentuale variabile
Gradazione	18% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Tutti i dolci siciliani con creme e ricotta
Vinificazione	Vendemmia a maturazione avanzata e vinificazione a 20-22°C . La fermentazione viene arrestata con aggiunta di alcool neutro e successivamente viene aggiunto mosto cotto. Affinamento di almeno 24 mesi in botti di rovere.
Sensazioni	Di colore ambra deciso, al naso si presenta intenso e persistente, con spiccate note di mela cotogna e piacevoli sentori di fico secco e vaniglia. In bocca è dolce e persistente con intensi sentori di albicocca secca e gradevoli note di miele.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821