ACQUISTATO IL .....

"Uncle Joseph" Marsala superiore Rubino Doc Dolce 2015



Un vino della tradizione ma moderno

Uncle Joseph fa parte della nuova generazione "rivoluzionaria" dei Marsala Pellegrino. Dedicato all'imprenditore inglese Joseph Whitaker che nel 1819 raggiunse lo zio Benjamin Ingham in Sicilia per produrre vino Marsala e distribuirlo, nel mondo, grazie alla loro imponente flotta di velieri. Si tratta di un vino molto particolare che nasce dal vitigno più amato siciliano, il Nero d'Avola. Un Marsala rosso, dunque, piuttosto giovane e piacevolmente fruttato. Si parte con una vendemmia leggermente ritardata, per garantirsi una bella carica aromatica e una elevata concentrazione di zuccheri negli acini. Si prosegue con una fase di macerazione a freddo e una parziale fermentazione che viene interrotta attraverso l'aggiunta di acquavite di vino invecchiata 5 anni in rovere. La fase più importante, però, è la successiva. L'affinamento, infatti, è indispensabile per dare compliessità e ricchezza all'aroma del vino. Per l'Uncle Joseph si ricorre a botti di rovere di Allier, da 50 e da 20 ettolitri, per non meno di 24 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore incredibilmente vivace, rosso rubino intenso. Al naso si presenta estrememente fruttato, con note di ciliegia, melograno e prugna. In bocca, infine, è dolce ma non stucchevole, con sentori netti di frutti rossi, ciliegia, marasca e melograno. L'alcol indicato in etichetta è 18 gradi. E la sensazione di piacevole calore, insieme alle note fruttate, permangono in bocca per diversi secondi dopo aver bevuto. Un Marsala perfetto anche per chi vuole iniziare a conoscere questa interessante tipologia di vini.

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.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	18% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Cioccolato fondente al 70%
Vinificazione	Nero D'avolaendemmia a maturazione avanzata; macerazione delle uve a freddo, parziale fermentazione interrotta da fortificazione con acquavite di vino invecchiata 5 anni in rovere. Affinamento in botti di rovere di Allier da 50 e 20 hl per oltre 24 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso al naso si presenta estrememente fruttato, con note di ciliegia, melograno e prugna; in bocca è dolce con sentore con netti sentori di frutti rossi, ciliegia, marasca e melograno.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821