

Benaming: Marsala Oro Superiore Riserva semi-secco 2018

Druivensoort: 100% Grillo

Alcoholgehalte (% Vol): 18

Gebied: West-Sicilië, Contrada Samperi, Marsala (TP)

Wijngaardoppervlakte (ha): 12

Leeftijd van de wijngaard: meer dan 20 jaar

Bodem: vlak, kalkhoudend-zandig van gemiddelde textuur

Teeltsysteem: Guyot spalier; 3.500 stokken per hectare

Totale SO₂: 26 mg/l

Restsuikers: 80 g/l

Zuurtegraad: 5,20 g/l

Oogst: handmatig, in kleine kratten, in de eerste week van september

Opbrengst per hectare (hl): 20

Vinificatie: Handmatige selectie van druiven, zachte persing, natuurlijke bezinking, fermentatie met inheemse gisten bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks.

Rijping: 4 jaar in constant gevulde vaten van Frans eikenhout.

Aantal geproduceerde flessen: 10.000

Eerste jaargang: 1985

Gastronomische combinaties: Te combineren met een grote verscheidenheid aan gerechten: tortelli met pompoen, zachte kazen en blauwschimmelkazen, foie gras, langoustines, maar ook als afsluiting van de maaltijd bij desserts. Serveer op kamertemperatuur of gekoeld (14-16 °C).