SKJOLD BURNE

Varenummer: 2411001

PELLEGRINO MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE DOC

ITALIEN, SICILIEN

Intens, balanceret og blød

Vinen har en smuk ravgul farve. Duften er intens og vedholdende med kraftige noter af kvæde, tørrede figner og vanilje. Smagen er sødmefyldt og vedholdende med tydelige hints af tørrede abrikoser og behagelige honningnoter.

Server Pellegrino Marsala DOC til typiske sicilianske desserter med ricotta eller kagecreme. Den er ligeledes ideel til småkager, chokolade og is. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	○ — ○ — ○ — ○ — ●	Sød
FYLDE	Let	○ — ○ — ○ — ○ — ●	Kraftig

Fremstilling

Der bruges tre druetyper til Pellegrinos Marsala DOC, Grillo, Catarratto og Inzolia, og de plukkes i midten af september. Druerne dyrkes i området omkring Marsala og Mazara del Vallo i Trapani-provinsen. Her er jorden ret lerholdig, markerne ligger få meter over havoverfladen, og middelhavsklimaet er mildt om vinteren, her er begrænset nedbørsmængde og meget varme og blæsende somre. Vinifikationen foregår ved 20-22 C og gæringen stoppes ved at tilsætte en neutral alkohol. Senere tilsættes kogt druemost. Vinen lagrer på egetræsfade i mindst 24 måneder.

Om Producenten

Pellegrino blev grundlagt i 1880 af Carlo Pellegrino. Know-how og erfaring er gået i arv fra generation til generation. Både hvad angår arbejdet i vinmarken og selve vinfremstillingen.

I Marsala på øen Pantelleria ejer familien Pellegrino over 150 ha af de bedste vinmarker på øen, og her laver de Siciliens mest eftertragtede vine, som har modtaget flere priser. Pantelleria er en lille vulkansk ø ca. 85 km sydvest for Sicilien. Den er vindblæst og drueplukningen på øen er hårdt arbejde. Alt foregår nemlig ved håndkraft, der bruges ingen maskiner i markerne. Pellegrino er medlem af “Consortium for the safeguard and promotion of DOC wines of Pantelleria Island” og er derved med til at fremme vinproduktionen på Pantelleria.

★★★★★

VinAvisen