

Dal colore ambrato, profumo intenso e speziato. Ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati e di alta stagionatura. Eccellente con frutta secca e pasticceria a base di ricotta. Elegante vino da dessert, ottimo vino da meditazione. Servire a temperatura ambiente o leggermente fresco.

Amber-coloured, intense and spicy smell. Best if served with marbled and ripe cheeses. Excellent with dried fruit and pastry made of ricotta. A perfect dessert wine, an excellent meditation wine. Serve at room temperature or slightly chilled.

À la couleur ambrée, parfum intense et épicé. Parfait en accompagnement de fromages persillés et affinés. Excellent avec des fruits secs ainsi qu'avec de la pâtisserie à base de ricotta. Vin d'élégance pour le dessert, vin parfait pour la méditation. Servir à température ambiante ou légèrement frais.

Vitigni / Vines / Cépages

Grillo.

Invecchiamento / Ageing / Vieillesissement

Oltre 30 anni in fusti di rovere.

Over 30 years in oaken casks.

Plus de 30 ans en fûts de chêne.

Gusto / Taste / Goût

Secco ed equilibrato.

Dry and balanced.

Sec et équilibré.

Tenore Alcolico / Alcohol Content / Teneur en alcool

Gr. 19% in volume minimo.

19% in minimum volume.

19% en volume minimum.



MARSALA VERGINE RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

1980 30 ANNI

3gen

CANTINE
INTORCIA
since 1930