Carlo Pellegrino „ Garibaldi ” Marsala Superiore DOC dolce 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



Kód produktu	MAR00010

Víno výrazné jantarové barvy. Ve vůni cítíme tóny kdoulí a příjemné náznaky sušených fíků, vanilky a medu. Chuť je sladká a vytrvalá, se silnými tóny sušených meruněk a příjemnými medovými tóny. Sladké.

Tato bílá Marsala je kupáží odrůd Catarratto, Grillo, Inzolia a Damaschino dolihovaná vinným destilátem (brandy). Kromě požitku ve formě sklenky lahodné Marsaly, se tato sicilská specialita používá i přímo do hrnců jako jedna z ingrediencí místních kulinářských receptur. Toto víno zrálo dva roky v dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Carlo Pellegrino „ Garibaldi ” Marsala Superiore DOC dolce 18% vol. 0.75 l

Popis

Marsala DOC je slavné italské fortifikované (dolévané) víno s chráněným označením původu, které pochází z okolí historického města Marsala na západním pobřeží Sicílie. Svým charakterem a způsobem výroby se podobá slavným vínům jako je portské, sherry nebo madeira. Jednotlivé druhy Marsaly se rozlišují podle barvy, sladkosti a délky zrání v sudech. Ambra znamená, že Marsala má jantarovou barvu, dolce samozřejmě značí sladké víno (minimálně 100 g zbytkového cukru/l) a přívlastek Superiore je délka krášlení vína v sudech minimálně 2 roky. Když se v roce 1860 Giuseppe Garibaldi se svou tisícovkou vojáků vylodil na březích Sicílie, připili si na zdar následné operace, čím jiným než Marsalou! V té době už byla jeho velká lásk a Anita na onom světě, ale příběh jejich velké lásky nepřestává udivovat svět a inspirovat umělce k tvorbě. Anita byla mladá, krásná a odvážná žena, která hrdinně následovala svého muže do mnohých bitev, a v mezičase mu ještě porodila 4 děti. No řekněte, muži, kdo by takovou nechtěl? Anitě Garibaldi a všem stejně odvážným ženám, které se nebojí riskovat pro své blízké, je věnována sladká jantarová Marsala Superiore s růží na etiketě. Nalijte si ji do sklenky a nechte rozvonět její medové tóny, na patře Vás pak polaská plná chuť sušených meruněk. Vinařství Cantine Carlo Pellegrino bylo založeno v městečku Marsala. Založeno: 1880 Sídlo: Marsala Vinice: 60 ha Vinařství Cantine Carlo Pellegrino bylo založeno v městečku Marsala v roce 1880. Díky více než stoleté historii této značky a tvrdé práci se vinařství etablovalo jako lídr ve výrobě vín Marsala v regionu. Vinařství vlastní 60 hektarů vinic, které jsou obhospodařovány podle přísných biodynamických předpisů

Hlavní parametry

Značka	Carlo Pellegrino
Druh	tradiční sicilské víno Marsala
Barva	bílá
Odrůda	Cataratto, Grillo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Itálie, Sicílie
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Zrání	2 roky, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Cantine Pellegrino, Via del Fante, 39, 91025 Marsala TP, Sicílie, Itálie