



MEREGALLI FRANCE



MARSALA SUPERIORE SWEET – DOMAINE CURATOLO ARINI



Curatolo Arini

SINCE 1876



RÉGION : Sicile

CÉPAGES : Grillo, Cataratto et Inzolia

VIGNOBLE : Situé dans la région de la côte de Marsala, où les raisins ont la majeure propension à l'oxydation naturelle et le niveau plus haut des sucres, qui donne l'élégance et richesse à ce vin.

VINIFICATION : Egrappage, foulage entre les rouleaux d'un fouloir, suivis par fermentation lente à température contrôlée à 20-25°C. A ce vin de couleur jaune paille est ensuite additionné l'alcool de vin, mistelle (mélange de moût de raisin frais (jus de raisin non fermenté, aussi appelé vin doux) et d'alcool) et moût cuit (moût frais, concentré à feux direct). Ce mélange complexe donne un arôme traditionnel de Marsala. Affinage pendant plus de cinq ans en foudres de chêne.

ROBE : Topaze aux reflets ambrés intenses

NEZ : Arôme persistant de datte et des fruits secs.

BOUCHE : Saveur doux et velouté avec des senteurs des fruits secs, figues et amandes. Un agréable et persistant arrière-goût avec une touche délicate de miel en finale.

ACCORD : Idéal avec les fruits, les gâteaux ou tout simplement à savourer tout seul comme « vin de méditation ». Peut aussi accompagner les fromages à pâte dure affinés comme le Parmesan et le Pecorino. Servir frais, dans un verre-tulipe moyen, à température de 15°C.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z



MEREGALLI FRANCE

