

# Vinaioli

## Marsala Fine Ambra Secco DOP (1 anno)



Druiven  
Productie

Lagering  
Kleur  
Geur  
Smaak  
Schenktemperatuur  
Alcohol  
Schenken bij

### Grillo, Catarratto en Inzolia

Door **tijdens de fermentatie alcohol toe te voegen** sterven de gistcellen en blijft er restsuiker (druivensuiker) in de wijn achter. Afhankelijk van het tijdstip van de alcoholtoevoeging varieert het resultaat van erg droog tot zoeter. Sommige Marsala's worden nog bijgezoet door mosto cotto (gekookte gekarameliseerde most) toe te voegen, en zo ontstaan de drie hoofdsmaken secco, semisecco of dolce. in functie van de vatlagering (1 jaar, 2 jaar, vijf jaar) is er de indeling in kleur: oro, ambra, rubino.

**Minstens 1 jaar in oude vaten** in een kalksteengrot

### Donker amber

Harmonieus, rond

Vol, lange afdronk, zeer lichtjes zoet

16-18° C

17,5 vol%

Dessertwijn bij alle zoete nagerechten

Om fijne gerechten te koken (alle gerechten waarvoor u Amaretto of Sherry zou gebruiken), zoals:

- In sauzen bij kalfsvlees
- Crema di mascarpone
- Tiramisu

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)