

Pellegrino Marsala Garibaldi Dolce 0.75l

» Vína



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:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Pellegrino Marsala Garibaldi Dolce 0.75l

» Vína

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 krášení 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 láska 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? Anita 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
Původ	Itálie, Sicílie
Barva	bílá
Odrůda	Cataratto, Grillo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	2 roky, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

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