



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

HORATIO MARSALA S.O.M.

AMBAR SECO 2011



Dedicado ao famoso Almirante inglês Horatio Nelson que afundou a frota francesa de Napoleão na baía de Aboukir (EGITO) entre os dias 1 e 3 de agosto de 1798 na chamada batalha do Nilo e foi morta em 21 de Outubro de 1805 durante uma das maiores batalhas naval do século XIX, a batalha de Trafalgar, quando destruiu a frota franca espanhola comandada pelo Almirante francês Pierre de Villeneuve.

O Almirante Horatio Nelson usava o vinho MARSALA para refrescar sua tripulação considerando-o uma bebida com benefícios curativos especiais.

Produtor: CARLO PELLEGRINO

Região: SICILIA (ITÁLIA)

Uvas: GRILLO, CATARRATO e INZÓLIA.

Cor: AMBAR CLARO

Bouquet: Equilibrado com notas de damasco e agradáveis notas de figo seco e baunilha.

Sabor: Moderadamente seco com delicadas notas de damasco

Gradação Alcoólica: 18%vol.

Conteúdo: 75 cl

Temperatura de serviço: 12º a 14º C

Estimativa de guarda: 12 a 15 anos

Combinações Gastronômicas:

Tradicional: Pastelaria Siciliana seca e marzipã

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO:

Colheita durante a segunda dezena de setembro em maturidade avançada.

VINIFICAÇÃO ENTRE 20º e 22º C

A Fermentação é interrompida com a adição de álcool neutro e, a seguir, se acrescenta mosto de uva cozido.

Envelhecimento em barricas de carvalho por um período mínimo de 24 meses.