

*Mannirà*  
*Bio*

## Oro dei Mille

---

**Tipo:** Ambra

**Classificazione:** D.O.C MARSALA SUPERIORE AMBRA SEMI-SECCO

**Certificazione:** Biologico IT-BIO-007

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale, agro di Marsala

**Uve:** Grillo 100%

**Vigneto:** Allevamento contro-spalliera bassa con potatura a guyot, con densità di 4000 piante per ettaro, con una resa di 45 q.li.

**Vendemmia:** Raccolta nella prima decade di Ottobre, di uva in surmaturazione sulla piante ,per avere un alto e maturo patrimonio zuccherino e polifenolico.

**Vinificazione:** Torchiatura tradizionale delle uve mature per ottenere dei mosti ricchi di colore ed estratti secchi. Fermentazione in vasca in cemento. Il vino base ottenuto viene fortificato con alcool neutro da materie vinose biologico , e mosto cotto biologico.

**Affinamento:** Oltre 2 di anni in botti di rovere.

**Degustazione:** Colore giallo dorato intenso con riflessi ramati, profumo ampio, ricco e aromatico di uva passa. Sapore dolce e morbido, di grande struttura e persistenza.

**Abbinamento:** Ottimo da gustare con il cioccolato di modica ed i dolci della tradizione siciliana.

