

Uva marsalese per eccellenza, dona grande struttura e mineralità. Raccolta manualmente in piccole cassette, viene diraspata e pressata in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16/18°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per oltre 6 mesi. Le bottiglie riposano almeno per un mese prima di essere commercializzate.

Marsala grapes for excellence, they grow with great structure and minerals. Harvested by hand in small boxes, they are destemmed and gently pressed. The fermentation is controlled at a constant temperature of 16/18° C and aging takes place in stainless steel vats for more than 6 months. After bottling they are stored for at least a month before being marketed.




ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

110 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1975

le uve sono state vendemmiate dal 25 al 31 agosto

grapes harvested between the 25° and 31° day of august

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino di grande intensità e persistenza. Dominano sentori di frutta gialla e delicate sfumature di agrumi ed erbe aromatiche. Al palato presenta un'ottima freschezza e sapidità. Compagno ideale per insalate, minestre e cous cous.

Straw yellow in colour with greenish tinges, it is a distinctly intense and persistent wine. It has a strong bouquet of yellow fruits with delicate nuances of citrus fruits and herbs. It has great freshness and is tangy on the palate. It is ideal paired with salads, soups and cous cous.