

## MARSALA FINE



<b>Formato peso (cl)</b>	75
<b>Unidades caja</b>	12
<b>Tiempo de fermentacion</b>	Superior a 12 meses
<b>Usos</b>	Servir frio como digestivo o a temperatura ambiente para acompañar dulces.
<b>Proveedor</b>	Frazzita
<b>Nota de cata</b>	Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas intensos con notas de ciruela y cereza madura. En boca es equilibrado, fresco, acertadamente tánico, fragante y vinoso con un retrogusto agradablemen
<b>Graduación</b>	17
<b>Barrica</b>	roble

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Marsala Fine se obtiene de la unión del vino base, el alcohol de vino, el mosto hervido y el mosto concentrado. Se envejece durante aproximadamente un año, del cual, ocho meses está en barricas de roble. Un excelente vino de postre, también utilizado en cocina y pastelería.

[www.gardaimport.com](http://www.gardaimport.com)