Vergine

Solo l'alta qualità della materia prima può garantire un vino di grandissimo carattere: colore ambrato, profumi terziari evoluti, gusto secco e retrogusto persistente. Paragonabile ai grandi distillati.

Uve	Grillo e Catarratto
Zona di produzione	Marsala
Sistema di allevamento	Alberello
Produzione per ettaro	50 quintali/ettaro
Formazione della "cuvée"	Vino base oltre 16% in alcol viene addizionato l'alcool, fino ad ottenimento di una gradazione alcolica di 18°.
Affinamento in legno	Viene effettuato per un periodo lungo (mediamente 10 anni) in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri, successivamente completato in rovere francese da 225 litri
Alcool	18 %
Zuccheri	Prodotto secco
Temperatura di servizio	8-18 °C, consigliabile avvinare il bicchiere per meglio esprimere la sua complessità
Caratteristiche organolettiche	Note di tabacco dolce, profumi di frutta secca ed esotica, sentore di muschio e profumi balsamici. Bouquet complesso, le note percepite al naso vengono confermate tanto al gusto che al retrogusto.
Abbinamenti	Prodotto strutturato che regge benissimo qualsiasi abbinamento dal gusto deciso, dal cioccolato ai formaggi stagionati ed erborinati, interessante per la preparazione di cibi con abbinamento a tavola.

Vino difficile per la sua complessità

Superiore Riserva Oro Dolce

Prodotto, unico in commercio, dalle caratteristiche impareggiabili. La rarità e le emozioni suscitate danno piena visione del luogo di produzione.

Uve	Grillo e Catarratto
Zona di produzione	Marsala
Sistema di allevamento	Alberello
Produzione per ettaro	50 quintali/ettaro
Formazione della "cuvée"	Mosto d.o.c. con oltre 24% di zuccheri parzialmente fermentato ed addizionato di alcool, fino ad ottenimento di una gradazione alcolica di 18%
Affinamento in legno	Viene effettuato per un periodo di circa sei anni in rovere francese da 225 litri.
Alcool	18 %
Zuccheri	16 %
Temperatura di servizio	8-16°C
Caratteristiche organolettiche	Sentori di fichi secchi, uva passa, miele e vaniglia; gusto dolcemente vellutato e retrogusto persistente.
Abbinamenti	Formaggi pasta dura stagionati e dolci secchi, ottimo con i sigari

Vino di facile approccio

Superiore Secco

Si presenta dal colore topazio e dai profumi mediterranei equilibrato ed intenso al gusto

Uve	Grillo e Catarratto
Zona di produzione	Marsala
Sistema di allevamento	Alberello
Produzione per ettaro	60 quintali/ettaro
Formazione della "cuvée"	Vino base d.o.c. con l'aggiunta di una piccola percentuale di mosto cotto ed alcool fino ad ottenimento di una gradazione alcolica di 18°.
Affinamento in legno	Viene effettuato in rovere di Slavonia per poi completare l'affinamento in rovere francese da 225 litri
Alcool	18 %
Zuccheri	4 %
Temperatura di servizio	8-18 °C
Caratteristiche organolettiche	Odori di frutta candita e sotto spirito, scorze d'arancio, gusto deciso e retrogusto di carruba.
Abbinamenti	Formaggi stagionati e dolci

Vino che rispecchia la tipicità del Marsala

Fine

Specifico per uso cucina, mostra straordinarie attitudini con vari cibi tanto da poter essere portato a tavola per esaltare l'alta qualità dei piatti a base di pesce.

Uve	Grillo e Catarratto
Zona di produzione	Marsala
Sistema di allevamento	Spalliera
Produzione per ettaro	80 quintali/ettaro
Formazione della "cuvée"	Vino base d.o.c. con l'aggiunta di una piccola percentuale di mosto cotto ed alcool fino ad ottenimento di una gradazione alcolica di 17°.
Affinamento in legno	Rovere di Slavonia per oltre un anno
Alcool	17 %
Zuccheri	4 %
Temperatura di servizio	7-17°C
Caratteristiche organolettiche	Sentori di fiori secchi
Abbinamenti	Prodotto indicato come ingrediente nella cucina per dolci e per la cottura di carni, da abbinare a tavola anche con pesci dal gusto forte

Un Marsala giovane



Sfumature della D.O.C. Marsala

BUFFA
Casa Vinicola fondata nel 1931

Via V. Florio, 31 - 91025 Marsala (TP) - Tel. 0923.982444 - Fax 0923.72127
www.casavinicolabuffa.it - www.cantinebuffa.it - info@cantinebuffa.it