



www.amkanordic.com

# Lombardo Marsala Fine I.P. AMBRA SWEET



<b>Producent</b>	Cantine Lombardo
<b>Ursprung</b>	Marsala, Sicilien, Italien
<b>Varunummer</b>	X5366FL0101
<b>Druva</b>	Cataratto, Grillo och Inzolia
<b>Alkoholhalt</b>	17%
<b>Sockerkhalt</b>	105 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Skruvkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Söt och fyllig smak med toner av torkad frukt såsom aprikos, fikon och hasselnöt. Lång och knäckig eftersmak.
<b>Passar till</b>	Lagrade ostar och efterrätter tex Tiramisu.
<b>Vinifikation</b>	Druvorna till Fine IP Ambra-Sweet Marsala från Sicilien kommer från vingårdar runt om staden Marsala på västra Sicilien. Vinet består av 60% Catarratto, 30% Grillo och 10% Inzolia. Jäsningen sker i temperaturkontrollerade ståltankar. Man tillsätter sprit och kokad druvmust (mosto cotto) för att uppnå 17% alkohol och den mörka färgen. Slutligen får Marsala Fine IP Ambra Sweet vila 12 månader på ekfat innan buteljering.
<b>Om producenten</b>	Historien om vingården F.lli Lombardo går tillbaka till år 1881 när Giuseppe Lombardo Maltese, en professionell redare, ansåg att det var bäst att fullt ut utnyttja lastkapacitet i sina fartyg, F.lli Lombardo ligger i Marsala, på Sicilien, med ansiktet mot havet och omfattar över 20 000 kvadratmeter. Idag har bolaget en betydande lagerkapacitet på 4,6 miljoner liter, varav 1,3 miljoner liter vin i ekfat. Av den totala försäljningen är nästan 75 % riktad utomlands, främst till USA och i hela Europa, medan Asien och Oceanien under senare år blivit viktiga marknader.
<b>Övrig information</b>	Marsalavin är ett oeffterhärmligt dessertvin, matlagningsvin och utmärkt aperitif vid servering kall. Marsala är också en utmärkt ingrediens vid beredning av cocktails.