RUFFINI
DISTILLERIE
AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA
www.distillerieruffini.com - E-mail: info@distillerieruffini.com

SCHEDA TECNICA MARSALA FINE

Aggiornamento : Gennaio 2019

Prodotto: Marsala fine semisecco

Codice: 2MARSE

Utilizzo: Grande aperitivo, se servito freddo.
Ottimo ingrediente per la cucina, per la pasticceria, la preparazione di carni; indispensabile ingrediente per la preparazione dello zabaglione

Riferimenti per la produzione: Prodotto secondo il disciplinare di produzione del vino Marsala Legge n° 851 del 28 novembre 1984 e succ. modifiche

Uve: Cataratto e Inzoglia

Ingredienti: Vino bianco DOC per Marsala, alcool da materie prime vinose, mosto bianco DOC per Marsala, mosto cotto DOC per Marsala

Conservanti: E220 anidride solforosa

Allergeni: E220 anidride solforosa

Invecchiamento: Minimo 12 mesi di cui 8 mesi in legno di rovere

Manipolazione e stoccaggio:

Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e non esporlo ai raggi del sole
Tenere il contenitore del prodotto ben chiuso, pulito, in ambiente non contaminato da fattori esterni
Temperatura di stoccaggio: Ambiente (è consigliata una temperatura tra i 5°C e i 15°C)

Proprietà fisico chimiche

Aspetto: liquido limpido color ambra

Odore: Tipico del Marsala

Alcool % in Vol. Distill.	Ml/100	:	17,30 % (minimo 17,00)
Zuccheri naturali totali:	g/l	:	44.00
Anidride solforosa torale :	mg/l		150 max (limite legale)