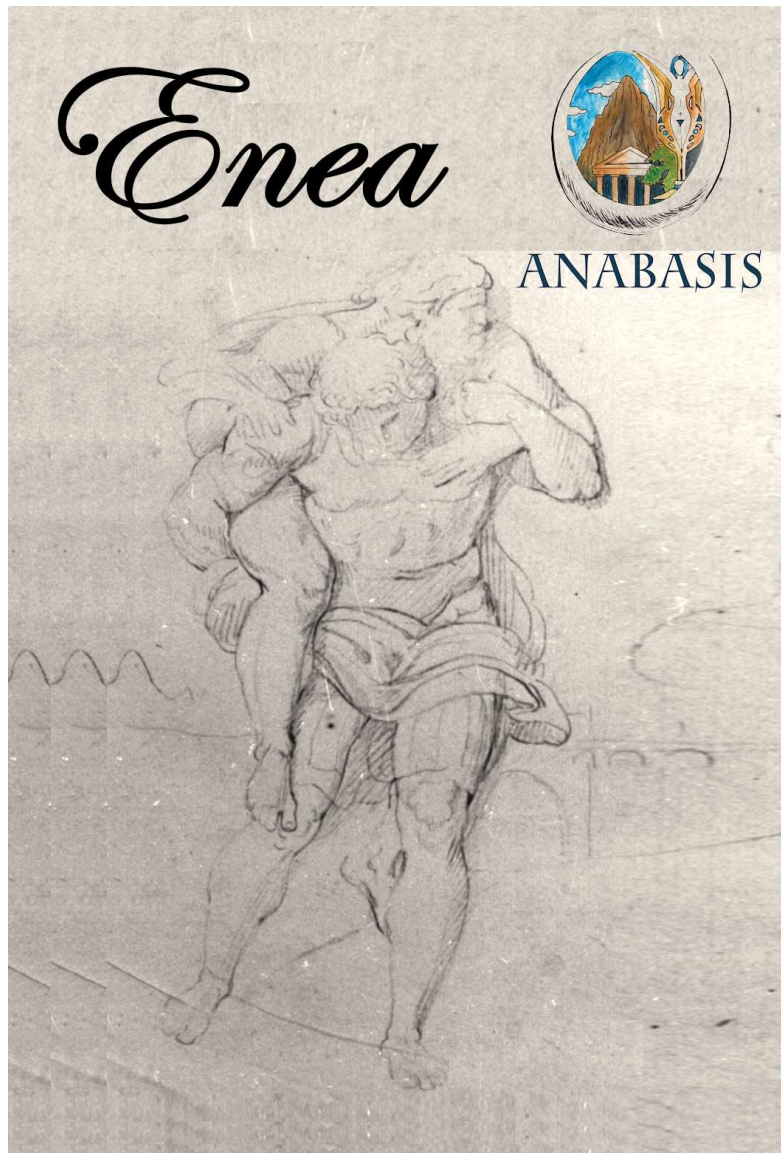


Enea – Vino bianco perpetuo



Il vino più antico della tradizione marsalese, prodotto con il vitigno locale, caratterizzato da altissime gradazioni e grande longevità: il Grillo. Definito anche “il precursore del Marsala”. Si narra, che verso la fine del 700', fu proprio questo vino locale ad ispirarne la produzione. Senza alcuna fortificazione, ha tutte le sembianze di un vino fortificato. Viene perpetuato con cura e passione da chi lo produce, e continua a invecchiare finché il procedimento rimane in essere. Un vino “generazionale” da tramandare di padre in figlio. Una storia senza fine che trascende le umane vite.

Scheda tecnica

Enea Vino bianco perpetuo trentennale

Denominazione: Bianco italiano

Territorio: contrade marsalesi

Alcol: 17,00% vol

Vitigni: Grillo – Catarratto

Colore: giallo ambrato

Profumo: caratteristico di spezie e canditi, intenso e persistente

Sapore: caratteristico di spezie e canditi, intenso e persistente

SO2 totale molto bassa

Zuccheri riduttori 13,5 g/L

Anno di imbottigliamento: 2026

Affinamento: 30 anni in una piccola botte di rovere con perpetue e periodiche colmature con vino di annate successive



ANABASIS

ANABASIS di Michelangelo Alagna
Sede: C/da Torrelunga Puleo 264 - 91025 Marsala (TP)
Tel. 3471553692 mail: info@anabasis.it
www.anabasis.it