Ingham Marsala Superiore, nasce il vino liquoroso studiato per la mixology

20241015121852ingham-fc08f360

Un prodotto nato in vigna ma studiato appositamente per la mixology: è **Ingham Marsala Superiore**, **ideato da Stefano Saccardi, Sonia Spadaro e Serena Bonetti**, già artefici di Vulcanica, la vodka con cinque tipologie di grani antichi, in collaborazione con **Cantine Florio**.

Tutto inizia dalle **uve pregiate** coltivate sulla fascia costiera di Marsala, Petrosino e nell'entroterra della provincia di Trapani. Un terreno siliceo e ricco di terre rosse, vigneti allevati tipicamente ad alberello marsalese e/o a spalliera bassa con **densità di almeno 4000 ceppi per ettaro**, e un clima insulare con inverni miti ed estati calde e asciutte, caratterizzate dalla presenza di venti vigorosi. La vendemmia manuale e a maturazione avanzata permette la **concentrazione zuccherina negli acini**, che durante la pressatura rilasciano nel mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Segue la **fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia** con **l'aggiunta di mistella** al vino ottenuto, ovvero **mosto cotto e alcol di origine vinica**, per permetterne la fortificazione.

Al termine della fermentazione il vino è pronto per il cosiddetto **"innamoramento"**, ovvero l'incontro con l'alcol che influenzerà l'evoluzione organolettica. L'innamoramento segna il passaggio tra le operazioni atte a dare vino, marcate dalla loro stagione agronomica, a quelle atte a dare marsala, caratterizzate dalla somma delle stagioni che si susseguono durante l'affinamento in cantina: è qui che avviene la nascita di una nuova creatura, il Marsala Ingham. La sua **maturazione avviene per almeno due anni in botti di rovere.**

Intenso al naso, dal profumo pronunciato con **sentori di crema pasticcera e frutta matura**, Marsala Ingham risulta ricco al palato con n**ote aromatiche che ricordano i fichi secchi e il torrone tostato**, completato da **profumi complessi fatti di note vanigliate, speziate**, con **sentori di uva passa e miele** che riempiono il calice. Il gusto è avvolgente con **note di dattero e frutta secca.**

IL DRINK SUGGERITO: IL SICILIAN MARTINI

Un twist del Martini cocktail, il classico per eccellenza tra i top drink più bevuti al mondo, in una versione intrigante, morbida al palato e autenticamente siciliana.

Ingredienti:

6 cl di Vodka Vulcanica
1,5 cl di Ingham Marsala

Garnish:

Cucuncio (il cappero gigante tipico siciliano)