TERRE ARSE

TERRITORIO DI ORIGINE - Contrade di Birgi e Spagnola, fascia costiera a nord di Marsala.

VITIGNO - Grillo a grappolo spargolo.

TIPO - Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE - DOC Marsala

TERRENO - Arido, poco fertile, di origine siliceo-calcarea.

ALTIMETRIA - Vigneti affacciati al mare a ridosso delle spiagge.

VIGNETI - Allevati tipicamente ad alberello marsalese con densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro.

CLIMA - Insulare con inverni piovosi ed estati torride sferzate dai venti caldi dell'Africa.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione avanzata nell'ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nella bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto del solo distillato di vino secondo la tradizione del Marsala Vergine.

MATURAZIONE - Almeno 8 anni in antiche botti in rovere da 1.800 litri.

AFFINAMENTO - Almeno 6 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE
COLORE - oro antico con riflessi dorati.
PROFUMO - di grande finezza con sentore di mandorle amare e miele bruciato.
Sapore - asciutto, armonico, con fondo di vaniglia e radice di liquirizia.

GRADO ALCOLICO - 19,0% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - Pochi grammi per litro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Come aperitivo 8° - 10° C. Da meditazione 12° - 14° C.

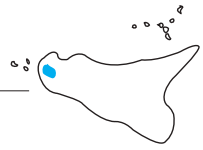
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Marsala raffinato ed eclettico, ottimo aperitivo abbinato a pesce affumicato, bottarga e formaggi a pasta dura come il Parmigiano. Grande vino da meditazione. Particolare col cous cous di pesce

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

DURATA - Se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali.

FORMATI - Bottiglia da 50 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1981.



Grillo