

AEGUSA 2001 MARSALA SUPERIORE RISERVA SEMISECCO

CANTINE
FLORIO
1833

TERRITORIO DI ORIGINE - Fascia costiera del comune di Marsala.

VITIGNO - Grillo.

TIPO - Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE - Denominazione di Origine Controllata Marsala.

TERRENO - Poco fertile, siliceo e ricco di terre rosse con falda acquifera superficiale.

ALTIMETRIA - Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m..

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

CLIMA - Inverno molto piovoso e primavera mite, estate mediamente calda con agosto sferzato da caldi venti di scirocco.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione avanzata a fine settembre, inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE - Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino.

MATURAZIONE - 14 anni in antichi carati da 300 litri.

AFFINAMENTO - da febbraio 2015 in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore - ambrato con riflessi topazio brillanti.

Profumo - intenso, in ampio coro di note speziate, con note di frutta candita (scorze di agrumi), noce moscata, chiodi di garofano, cacao, lieve sfumatura di tabacco e chiusura di mandorle tostate.

Sapore - imponente al palato, eccellente mineralità, lungo e persistente con note di frutta stufata, lieve nota amaricante (radice di liquirizia) e fondo di miele bruciato.

GRADO ALCOLICO - 19,00 %vol.

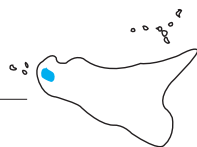
RESIDUO ZUCCHERINO - 95 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 15° C.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2000 esemplari

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco, non umido, al riparo dalla luce.

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



■ Grillo