

BAGLIO FLORIO

CANTINE
FLORIO
1833

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

VITIGNO - Grillo.

TIPO - Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE - DOC Marsala.

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

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 nelle 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 - Oltre 10 anni in preziosi caratelli in rovere pregiato da 300 litri.

AFFINAMENTO - Almeno un anno in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - oro antico brillante con sfumature topazio.

PROFUMO - intenso ed etereo, di grande finezza, con lievi cenni di vaniglia, miele bruciato e nocciola tostata.

SAPORE - secco e morbido con accenni di liquirizia e mandorla fuse in una delicata ed armoniosa nota vanigliata.

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.

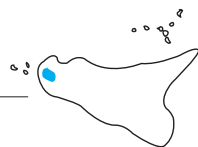
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo, con antipasti di pesce affumicato o con formaggi a media stagionatura come il taleggio. Grande vino da meditazione intenso e straordinariamente persistente.

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 1979.



■ Grillo