

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

VITIGNO

Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto

TERRENO

Terre rosse arenili, asciutte, ricche di sabbie e caratterizzate da poca fertilità

ALTIMETRIA

Vigneti coltivati dal livello del mare sino ai 300 metri

VIGNETI

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

CLIMA

Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte



Grillo - Cataratto

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambrato dalle sfumature brillanti

PROFUMO

Sentori di uva passa e vaniglia

SAPORE

Caldo e rotondo, con elegante fondo di frutta secca e uvetta

OLTRE CENTO



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata dopo la seconda decade 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, di mistella, mosto cotto e distillato di vino.

MATURAZIONE

Uno dei segreti del marsala di qualità è l'invecchiamento, per questo Oltre Cento matura in botti di rovere di diversa capacità per almeno 24 mesi

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

18,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

104 - 106 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 6 - 8° C Per il dessert e da meditazione 14 - 16° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico vino da dessert, si accompagna a pasticceria secca e formaggi stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente 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 2017



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE
FLORIO