# MARSALA
## DOLCE
SUPERIORE RISERVA

[SD0294]

**TIPO**
Vino Fortificato

**CLASSIFICAZIONE**
DOC Marsala Superiore Riserva Dolce

**ANNO DI FORTIFICAZIONE**
1994

**VENDEMMIA**
Raccolta manuale, a partire da metà settembre, di uva in surmaturazione sulla pianta, per costruire un'uva dall'alto e maturo patrimonio zuccherino e polifenolico

**VINIFICAZIONE**
Energiche forze di estrazione entrano in gioco mediante l'uso del torchio tradizionale per creare mosti carichi di colore, alti estratti secchi ed estrema sapidità marina. Fermentazioni in cemento, ritmate da continue microssigenazioni, che continuano anche in post fermentazione, preparando il vino all'incontro con l'alcol, per dare inizio al primo "atto a dare DOC Marsala"

**INNAMORAMENTO**
Incontro tra vino, sifone (mosto d'uva atto a dare DOC Marsala mutizzato – di cui cioè è stata bloccata la fermentazione – aggiunto di alcol etilico di origine viticola), mosto cotto e una piccola percentuale di alcol

**GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO**
27 anni. Affinato in fusti da 16 hl e successivamente travasato nel fusto di rovere n. 630 da 18,5 hl. Infine, cullato in caratelli di pregiato rovere da 300 litri, posizionati a 194 metri da mare nella Cantina Garibaldi, che raccontano di una visione enologica chiamata SD0294

**GRADO ALCOLICO**
18,5% in vol (37 PROOF)

**TENORE ZUCCHERINO**
125 g/l

**ANGEL'S SHARE**
42%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
14° - 16°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**
Da meditazione

**MODO DI CONSERVAZIONE**
In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

**DURATA**
Marsala che, se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

**FORMATI**
Bottiglia da 75 cl

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**
900

L'UVA E IL TERRITORIO

**VITIGNO**
Uve bianche DOC per Marsala

**ANNO DI VENDEMMIA**
1992

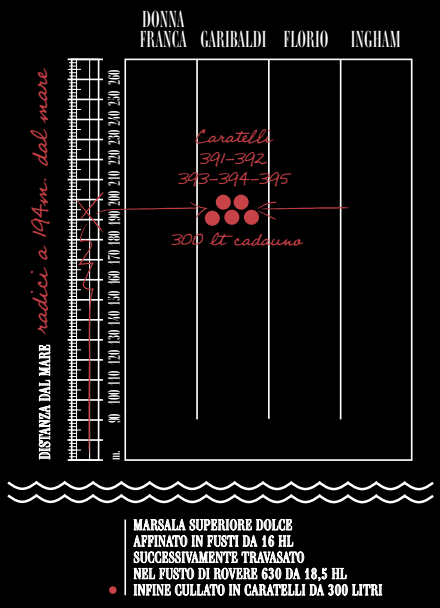
**TERRITORIO DI ORIGINE**
Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

**TERRENO**
Terre rosse di medio impasto, asciutte, ricche di sabbia

**VIGNETI**
Allevati tipicamente ad alberello marsalese e/o a spalliera bassa, con densità di almeno 4.000 ceppi per ettaro

**CLIMA**
Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte, caratterizzato dalla presenza di venti vigorosi

## GEOGRAFIA DELLE CANTINE




DEGUSTAZIONE

**COLORE**
Ambra

**PROFUMO**
Suggestivi profumi di liquirizia ed erbe officinali

**SAPORE**
Grande spinta acida al palato

CORVO FLORIO
DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE FLORIO 1833