# L'UVA E IL TERRITORIO

## VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

# ANNO DI VENDEMMIA

1997

## **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

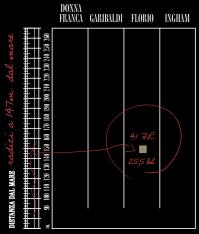
## VIGNETI

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**



| MARSALA VERGINE | IN AFPINAMENTO DAL 10/07/1998 | IN FUSTI VISSUTI DA 16 HL DAL 537 AL 542 | DAL 19/06/2016 | NEL FUSTO DI ROVERE 41FL DA 25,5 HL

# **DEGUSTAZIONE**

## COLORE

Oro con riflessi rossi

# **PROFUMO**

Note evolutive di mentolo, tea nero e liquirizia

# **SAPORE**

Al palato offre miele di castagno, radice e straordinaria persistenza



# MARSALA

VERGINE

RISERVA

[VR1898] -

## TIPO

Vino Fortificato

## **CLASSIFICAZIONE**

DOC Marsala Vergine Riserva

# ANNO DI FORTIFICAZIONE

1998

## **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 e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

# **GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO**

23 anni. Raffinata creazione liquida, racconta del dolce navigare nelle Cantine Florio in balia del tempo. Il fusto 41 FL ha radici a 51,5 metri nelle Cantine Florio lunghe 168 metri, a 147 metri dal mare

## **GRADO ALCOLICO**

19% in vol (38 PROOF)

# **TENORE ZUCCHERINO**

13 g/l, dovuti alla presenza di zucchero residuo del vino

# **ANGEL'S SHARE**

41%

## 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



