

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

### ANNO DI VENDEMMIA

2016

### 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

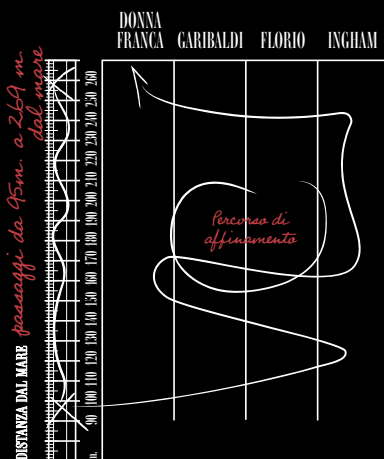
### VIGNETI

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 SUPERIORE DOLCE HA CONOSCIUTO TUTTA LA CANTINA FACENDO PASSAGGI IN TINI TRONCO-CONICI E IN FUSTI DI DIVERSE DIMENSIONI

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra

### PROFUMO

Caldi profumi di dattero e miele

### SAPORE

Al palato sentori di uva matura

# MARSALA

DOLCE  
SUPERIORE

[SD1217]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Dolce

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2017

### 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

4 anni. Marsala equilibrato e piacevole, sintesi enologica di un viaggio tra legni di rovere dalle molteplici forme e dimensioni nella grandezza delle Cantine Florio

### GRADO ALCOLICO

18% in vol (36 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

108 g/l

### ANGEL'S SHARE

7%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Cioccolato fondente

### 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

13.833

