

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Grillo

### ANNO DI VENDEMMIA

2015

### 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

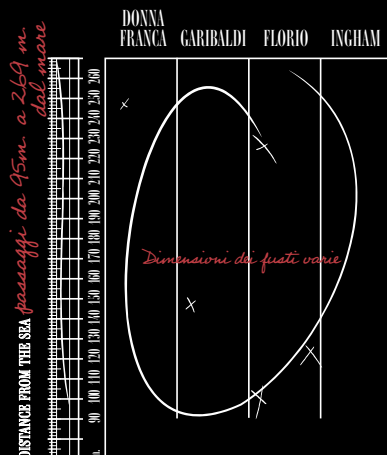
### VIGNETI

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 SECCO HAS EXPERIENCED THE ENTIRE CELLAR MOVING BETWEEN TRUNCATED-CONICAL VATS AND BARRELS OF DIFFERENT SIZES

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra

### PROFUMO

Profumi eleganti e leggeri di miele di acacia e vaniglia

### SAPORE

Netto e definito al palato, in cui domina la crosta di pane

# MARSALA

## SECCO

SUPERIORE

[SS1516]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Secco

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2016

### 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 microossigenazioni, 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

5 anni. Marsala Superiore Secco, frutto di una zingara visione di affinamento, racconta i poliedrici volti delle Cantine Florio. Quattro anni di pellegrinaggio nelle navate del Baglio, in tini e fusti di diversa dimensione

### GRADO ALCOLICO

18% in vol (36 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

36 g/l

### ANGEL'S SHARE

6%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gambero crudo con olio e zest di limone, ostricai

### 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



DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE  
FLORIO  
1833