

TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE

Fascia costiera di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

VITIGNO

Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto

TERRENO

Terra rossa, asciutta, ricca di sabbia

ALTIMETRIA

Vigneti coltivati dal livello del mare sino ai 300 metri

VIGNETO

Vigne ad alberello marsalese con densità di 5.000 ceppi per ettaro

CLIMA

Insulare con inverni miti ed estati molto calde e secche



Grillo - Cataratto

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Ambra intenso brillante

PROFUMO

Sentori di uva matura e vaniglia

SAPORE

Caldo e rotondo con un elegante fondo di frutta secca, dattero e uva sotto spirito

VECCHIOFLORIO

DOLCE



TIPO

Vino liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore

VENDEMMIA

Raccolta delle uve che avviene a maturazione avanzata, di solito intorno al 10 settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino. Fermentazione con continui rimontaggi. Blend del vino con mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

Affinamento in botti e tini di rovere di diversa capacità all'interno delle quattro navate della Cantina per un minimo di 24 mesi

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

18,0% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

104 - 106 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 12°- 14°C. Per il dessert e da meditazione 16°- 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come aperitivo ben si accompagna a formaggi a media stagionatura. Le note esotiche di vaniglia e liquirizia lo rendono ideale con deliziosi dessert

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco, non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

FORMATO

75 cl

1° ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2017



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE
FLORIO
1833