

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

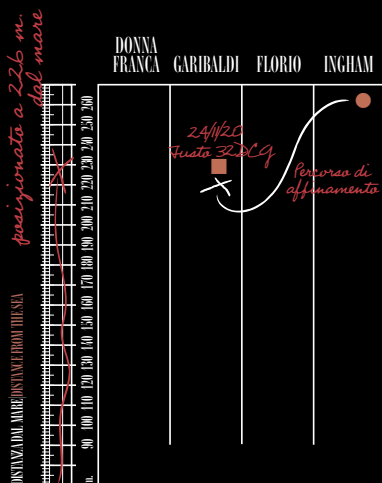
VIGNETI

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 SEMISECCO
PERCORSO DI AFFINAMENTO IN BARRIQUES
DAL 24/1/2015 SI TROVA NEL FUSTO 32DCG

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra con riflessi rossi

PROFUMO

Bacche di vaniglia e cuoio colorano l'olfatto

SAPORE

Il palato si accende di dolce ricchezza naturale

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR2715]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2015

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. Fermentazioni in cemento, ritmate da continue micro-ossigenazioni, 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

6 anni. Una architettura organolettica di semplice eleganza dà voce a questo Marsala, figlio di un lento movimento d'affinamento che lo ha cullato dalle barriques al fusto di rovere 32DCG nella Cantina Garibaldi

GRADO ALCOLICO

19,5% in vol (39 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

80 g/l

ANGEL'S SHARE

22%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi erborinati come gorgonzola o blue, frutta secca

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

3.533

