

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

ANNO DI VENDEMMIA

2012

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

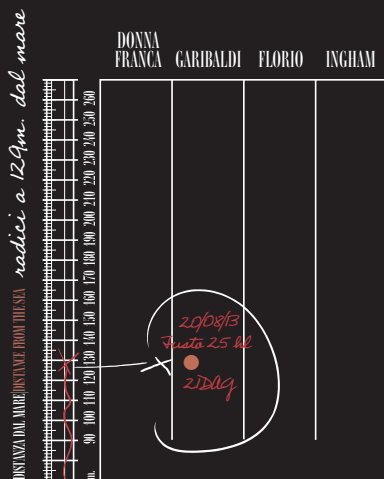
VIGNETI

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
DAL 20/08/2013 SI TROVA NEL FUSTO 21DAG
DA 25 HL NELLA CANTINA GARIBALDI

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra

PROFUMO

Note speziate, sentori di cuoio e rovere, e crema pasticceria colorano l'olfatto

SAPORE

Ricco e persistente, dona una nota piacevole di carrubo e dattero

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR1713]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2013

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

Energetiche 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, mosto cotto, 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) e una piccola percentuale di alcol

GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

9 anni. Una architettura organolettica unica e puntuale forgia questo Marsala, figlio di un lento movimento d'affinamento nel fusto di rovere 21 DAG nella Cantina Garibaldi dal 20 agosto 2013

GRADO ALCOLICO

19,5% in vol (39 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

75 g/l

ANGEL'S SHARE

22%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

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

2.940



CANTINE
FLORIO
1833