

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Grillo

### ANNO DI VENDEMMIA

2011

### 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

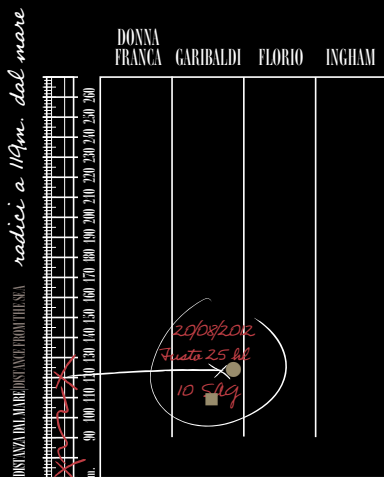
### VIGNETI

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 VERGINE È STATO AFFINATO DAL 20/08/2012 IN UNICO FUSTO 10SAG DA 25 HL NELLA CANTINA GARIBALDI

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro giallo intenso

### PROFUMO

Fresco, dona al naso odori agro-marini, sentori di ginestra e fiori gialli, e leggera sensazione di cereali fermentati

### SAPORE

Sapido e croccante, regala al palato una leggera nota maltata

# MARSALA

## VERGINE

RISERVA

[ VR3911 ]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2011

### 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 e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

### GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

10 anni. Marsala Vergine, affinato in un piccolo fusto di rovere per 10 anni, affonda le sue radici nella Cantina Garibaldi, a 119 metri di distanza dal mare

### GRADO ALCOLICO

19,5% in vol (39 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

1 g/l, dovuto alla presenza di zucchero residuo del vino

### ANGEL'S SHARE

20%

### 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