

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Contrade di Birgi e Spagnola, fascia costiera a nord di Marsala

VITIGNO

Grillo

TERRENO

Arido, poco fertile, di origine siliceo-calcareo

ALTIMETRIA

Vigneti affacciati al mare a ridosso delle spiagge

VIGNETI

Allevati tipicamente ad alberello marsalese con densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro

CLIMA

Insulare con inverni piovosi ed estati torride sferzate dai venti caldi dell'Africa



Grillo



BAGLIO FLORIO

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nell'ultima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto del solo distillato di vino secondo la tradizione del marsala vergine

MATURAZIONE

Oltre 10 anni in preziosi caratelli in rovere pregiato da 300 litri

AFFINAMENTO

Almeno un anno in bottiglia

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

Pochi grammi per litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 8° - 10°C. Da meditazione 12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, con antipasti di pesce affumicato o con formaggi a media stagionatura come il taleggio. Grande vino da meditazione intenso e straordinariamente persistente

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

FORMATI

Bottiglia da 50 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1979

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro antico brillante con sfumature topazio

PROFUMO

Intenso ed etereo, di grande finezza, con lievi cenni di vaniglia, miele bruciato e nocciola tostata

SAPORE

Secco e morbido con accenni di liquirizia e mandorla fuse in una delicata ed armoniosa nota vanigliata

CANTINE
FLORIO
1833