

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Petrosino

VITIGNO

Grillo

TERRENO

Poco fertile, siliceo e ricco di terre rosse con falda acquifera superficiale

ALTIMETRIA

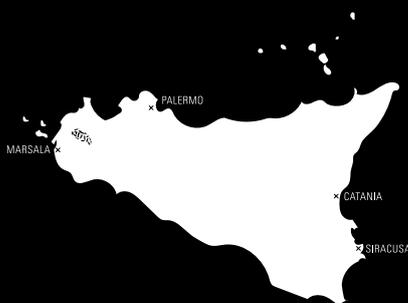
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Insulare con inverni piovosi e miti ed estati calde ed asciutte



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Topazio brillante con intensi riflessi ambrati

PROFUMO

Intenso e complesso, distinti i sentori di albicocca sciroppata e datteri in un ampio coro di spezie

SAPORE

Pieno, caldo, morbido sino a velluto con elegante fondo vanigliato. Netti i sentori di spezie e frutta candita, chiusura di caramello e mandorla amara

DONNA FRANCA



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nella seconda e terza settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Pigiatura delle uve ad elevato tenore zuccherino e contatto con le bucce per circa 12 ore. Pressatura decisa del pigiato per passare al mosto le preziose sostanze contenute nella bucce. Lenta fermentazione e, a primavera, preparazione della concia mediante l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

Blend di marsala invecchiati dai 15 ai 30 anni in botti di rovere

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

19,0 % in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

93,0 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 12° - 14°C. Per il dessert e da meditazione 15° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo da meditazione e in abbinamento ai dessert. Da provare come aperitivo con formaggi erborinati

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

FORMATI

Bottiglia da 50 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2007, evoluzione della riserva Aegusa nata nell'800

CANTINE
FLORIO
1833