

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo e Catarratto

ANNO DI VENDEMMIA

2007

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 AFFINATO DAL 25/01/2008 IN FUSTI E CARATELLI VISSUTI
- DAL 25/03/2019 SI TROVA NEL FUSTO 24FL DA 25 HL

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra con riflessi topazio

PROFUMO

Note di crema pasticceria, uva passa e vaniglia

SAPORE

Note evolutive di frutta candita, dattero e frutta secca, quali castagne e nocciole, presente una leggera sfumatura di liquirizia e cacao amaro

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR0408]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2008

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, 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

15 anni. Questo Marsala Semisecco Superiore Riserva ha conosciuto dal 25/01/2008 un percorso di affinamento fatto di caratelli e fusti vissuti e dal 25/3/2019 si trova nel fusto 24FL in Cantina Florio

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

75 g/l

ANGEL'S SHARE

28%

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

3.360



CANTINE
FLORIO
1833