

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Uve a bacca bianca Grillo e Catarratto

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 e asciutte, caratterizzato dalla presenza di venti vigorosi



Grillo - Catarratto

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambrato brillante con riflessi topazio

PROFUMO

Pronunciato con distinti sentori di datteri e albicocca matura

SAPORE

Caldo, morbido e vellutato, con un elegante retrogusto di miele e liquirizia

MARSALA

SUPERIORE RISERVA SEMISECCO

OLTRE 4



TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

VENDEMMIA

Raccolta manuale, a partire da metà 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, di mistella (mosto di uve fresche e alcol), mosto cotto e alcol di origine vinica

GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

Almeno 4 anni in botti e tini di rovere di diversa capacità

GRADO ALCOLICO

19% in vol

TENORE ZUCCHERINO

75 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Fresco 8 - 10 °C o a fine pasto 14 - 16 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sorprende a inizio pasto, servito anche freddo con formaggi erborinati e mediamente stagionati. Ideale a fine pasto in abbinamento al dolce. Perfetto nei cocktail, per la mixability dei grandi classici e delle espressioni più contemporanee

DURATA

Marsala che, se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

CANTINE

FLORIO
1833