

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

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

Mogano brillante con riflessi topazio

PROFUMO

Intenso, con sentori di frutta stufata e matura in equilibrio a note speziate

SAPORE

Di buona struttura e personalità con notevole sapidità; morbido e vellutato e di gradevole persistenza palatale con in evidenza sentori di uva passa e di spezie

AEGUSA

1974



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

34 anni in antichi carati da 300 litri

AFFINAMENTO

Dal luglio 2008 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

90 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

NUMERO DI BOTTIGLIE:

2.000 esemplari

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco, 13° - 15°C, non umido, al riparo dalla luce

DURATA

Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

CANTINE
FLORIO
1833