

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

ANNO DI VENDEMMIA

1999

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

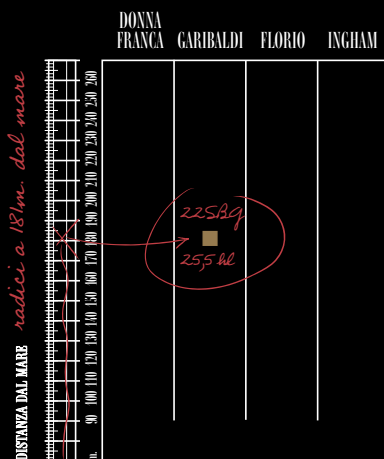
VIGNETI

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 SECCO HA CONOSCIUTO TUTTA LA CANTINA FACENDO PASSAGGI IN TINI TRONCO-CONICI E IN FUSTI DI DIVERSE DIMENSIONI IL 14/06/2011 TRAVASATO

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra

PROFUMO

Profumi di genziana e rabarbaro

SAPORE

Gusto vibrante e piacevolezza amara

MARSALA

SECCO

SUPERIORE RISERVA

[SS0900]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Secco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2000

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

Energie 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, 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), mosto cotto e una piccola percentuale di alcol

GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

21 anni. Figlio dell'arte antica dell'ascolto, ha respirato, nelle quattro navate del Baglio, legni e dimensioni differenti proiettato verso il futuro. Da giugno 2011 si trova nel fusto di rovere n. 225BG

GRADO ALCOLICO

18% in vol (36 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

35 g/l

ANGEL'S SHARE

32%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da meditazione

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

900



CANTINE
FLORIO
1833