

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Grillo

### ANNO DI VENDEMMIA

2002

### 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

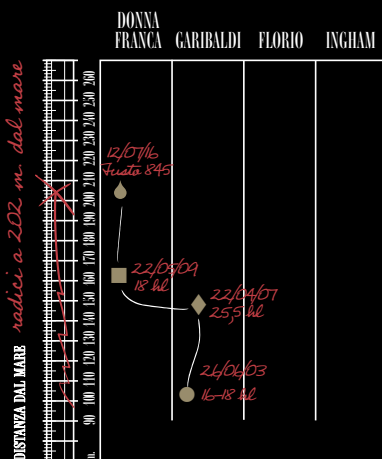
### VIGNETI

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



- DAL 26/06/2003 IN FUSTI DA 16-18 HL
- IL 22/04/2007 TRAVASATO IN FUSTI DA 25.5 HL NELLA CANTINA GARIBALDI
- IL 22/05/2009 IN FUSTI DA 18 HL NELLA CANTINA DONNA FRANCA
- IL 12/07/2016 TRAVASATO NEL FUSTO 845

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro giallo

### PROFUMO

Sentori di arachidi e cereali al naso

### SAPORE

Lungo tannino che fa godere il palato

# MARSALA

## VERGINE

RISERVA

[VR1003]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2003

### 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 e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

### GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

18 anni. Marsala dall'elegante architettura organolettica, espressione di una chiara visione enologica dello spazio delle Cantine, ha compiuto un lento movimento in fusti di diversa forma e dimensione

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

10 g/l, dovuti alla presenza di zucchero residuo del vino

### ANGEL'S SHARE

35%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Affumicati di pesce, capperi sott'aceto

### 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