

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

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

VITIGNO

Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto

TERRENO

Terre rosse arenili, asciutte, ricche di sabbie e caratterizzate da poca fertilità, denominate localmente "sciare"

ALTIMETRIA

Vigneti coltivati dal livello del mare sino ai 300 metri

VIGNETI

Allevati tipicamente ad alberello marsalese con densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro

CLIMA

Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte



Grillo - Cataratto

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambrato con riflessi oro

PROFUMO

Caratteristico di grande finezza con sentori di uva passa e vaniglia

SAPORE

Caldo e pieno, con elegante fondo di mandorle amare e uva passa

VECCHIOFLORIO



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata dopo la seconda decade di 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 cotto e distillato di vino

AFFINAMENTO

Matura quasi tre anni in botti e tini di rovere di diversa capacità. Uno dei segreti del marsala di qualità è l'invecchiamento, per questo Vecchioflorio matura in botti di rovere di diversa capacità per almeno 24 mesi

GRADO ALCOLICO

18,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

38 - 39 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 8° - 10°C. Per il dessert e da meditazione 14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come aperitivo ben si accompagna a formaggi a media stagionatura, mandorle tostate e bottarga. È anche un classico vino da dessert ottimo con dolci e frutta secca

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

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

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1915

CANTINE
FLORIO
1833