

## 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

### 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 dalle sfumature brillanti

### PROFUMO

Sentori di uva passa e vaniglia

### SAPORE

Caldo e rotondo, con elegante fondo di frutta secca e uvetta

# OLTRE CENTO



### 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 conca con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

### MATURAZIONE

Oltre Cento matura in botti di rovere di diversa capacità per almeno 24 mesi

### AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

18,0% in vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

104 - 106 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 6 - 8°C. Per il dessert e da meditazione 14 - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a pasticceria secca e formaggi stagionati

### MODO DI CONSERVAZIONE

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

### DURATA

Se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

### FORMATI

Bottiglia da 50 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2017

CANTINE  
FLORIO  
1833