

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Contrade di Birgi e Spagnola, fascia costiera a nord di Marsala

VITIGNO

Grillo a grappolo spargolo

TERRENO

Arido, poco fertile, di origine siliceo-calcareo

ALTIMETRIA

Vigneti affacciati al mare a ridosso delle spiagge

VIGNETI

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

CLIMA

Insulare con inverni piovosi ed estati torride sferzate dai venti caldi dell'Africa



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro antico con riflessi dorati

PROFUMO

Di grande finezza con sentore di mandorle amare e miele bruciato

SAPORE

Asciutto, armonico, con fondo di vaniglia e radice di liquirizia



TERRE ARSE

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nell'ultima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nella bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto del solo distillato di vino secondo la tradizione del Marsala Vergine

MATURAZIONE

Almeno 10 anni in botti di rovere

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

Pochi grammi per litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 8° - 10°C. Da meditazione 12° - 14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Marsala raffinato ed eclettico, ottimo aperitivo abbinato a pesce affumicato, bottarga e formaggi a pasta dura come il Parmigiano. Grande vino da meditazione. Particolare col cous cous di pesce

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 1981

CANTINE
FLORIO
1833