

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

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

VITIGNO

Grillo

TERRENO

Poco fertile, siliceo e ricco di terre rosse con falda acquifera superficiale.

ALTIMETRIA

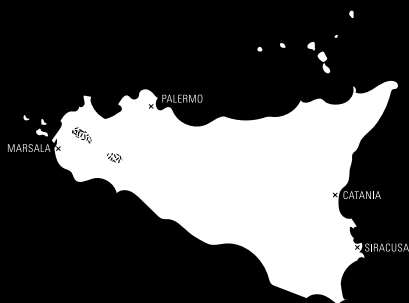
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Insulare con inverni piovosi e miti ed estati calde ed asciutte



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Mogano con riflessi ambrato

PROFUMO

Ben pronunciato, con distinti sentori di datteri, cannella, prugna stufata in equilibrio a note speziate e minerali

SAPORE

Importante personalità con notevole sapidità; caldo e di gradevole persistenza palatale con note di cacao e chiusura in retrogusto piacevolmente amarognolo-caramelloso

AEGUSA

1964



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

44 anni in antichi carati da 300 litri

AFFINAMENTO

Dal luglio 2008 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

90 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

NUMERO DI BOTTIGLIE:

1.000 esemplari

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco, 13° - 15°C, non umido, al riparo dalla luce

DURATA

Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

CANTINE

FLORIO
1833