

## 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

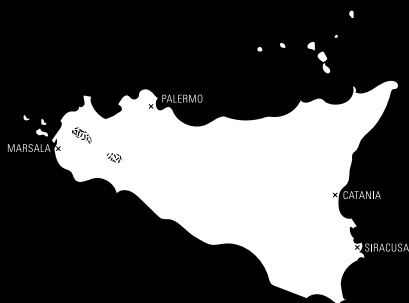
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

### 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 brillante con riflessi topazio

### PROFUMO

Intenso, con sentori di fuffa stufata e matura in equilibrio a note speziate

### SAPORE

Di buona struttura; gradevole persistenza palatale con in evidenza sentori di uva passa e di frutta matura e stufata

# AEGUSA

## 1994



### 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

14 anni in antichi carati da 300 litri

### AFFINAMENTO

Dal luglio 2008 in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

95g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

### NUMERO DI BOTTIGLIE:

5.000 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