

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Marsala

VITIGNO

Grillo

TERRENO

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

ALTIMETRIA

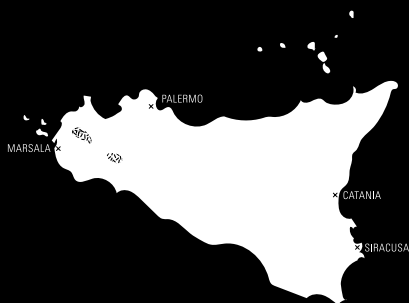
Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Inverno molto piovoso e primavera mite, estate mediamente calda con agosto sferzato da caldi venti di scirocco



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambrato con riflessi topazio brillanti

PROFUMO

Intenso, in ampio coro di note speziate, con note di frutta candita (scorze di agrumi), noce moscata, chiodi di garofano, cacao, lieve sfumatura di tabacco e chiusura di mandorle tostate

SAPORE

Imponente al palato, eccellente mineralità, lungo e persistente, lieve nota amaricante (radice di liquirizia) e fondo di miele bruciato

AEGUSA

2001



TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

Denominazione di Origine Controllata Marsala

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata a fine Settembre, inizio di Ottobre

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

Da febbraio 2015 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

19,0% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

95 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

NUMERO DI BOTTIGLIE:

2.000 esemplari

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

CANTINE

FLORIO
1833