

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera dei comuni di Marsala, Petrosino 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

Ambra

PROFUMO

Pronunciato con sentori di crema pasticceria e frutta matura

SAPORE

Avvolgente con note di dattero e frutta secca



TARGA

TIPO

Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Semisecco

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata nella seconda e terza settimana 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 concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

MATURAZIONE

Almeno 2 anni in botti di rovere di capacità pari a 1.800 litri e successivo affinamento per oltre un anno in antichi carati da 300 litri

AFFINAMENTO

Almeno 2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

19,0% in vol

RESIDUO ZUCCHERINO

70 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 10°C. Per il dessert e da meditazione 16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo da aperitivo con formaggi erborinati come il gorgonzola fresco. Perfetto da meditazione e in abbinamento ai dessert come la pasticceria secca la frutta secca

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

FORMATI

Bottiglia da 50 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1982 evoluzione della riserva OGS (Old Golden Syracuse) nata nell'800

CANTINE

FLORIO
1833