

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

### ANNO DI VENDEMMIA

1992

### TERRITORIO DI ORIGINE

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

### TERRENO

Terre rosse di medio impasto, asciutte, ricche di sabbia

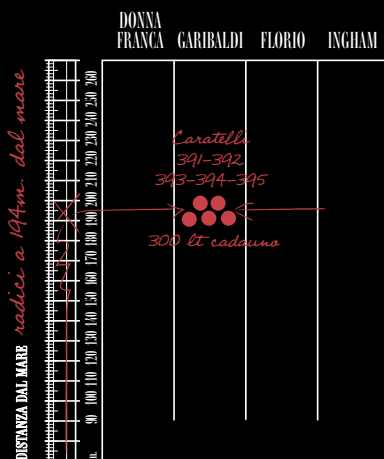
### VIGNETI

Allevati tipicamente ad alberello marsalese e/o a spalliera bassa, con densità di almeno 4.000 ceppi per ettaro

### CLIMA

Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte, caratterizzato dalla presenza di venti vigorosi

## GEOGRAFIA DELLE CANTINE



MARSALA SUPERIORE DOLCE  
AFFINATO IN FUSTI DA 16 HL  
SUCCESSIVAMENTE TRAVASATO  
NEL FUSTO DI ROVERE 630 DA 18,5 HL  
INFINE CULLATO IN CARATELLI DA 300 LITRI

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra

### PROFUMO

Suggestivi profumi di liquirizia ed erbe officinali

### SAPORE

Grande spinta acida al palato

# MARSALA

DOLCE  
SUPERIORE RISERVA

[SD0294]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Dolce

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

1994

### VENDEMMIA

Raccolta manuale, a partire da metà settembre, di uva in surmaturazione sulla pianta, per costruire un'uva dall'alto e maturo patrimonio zuccherino e polifenolico

### VINIFICAZIONE

Energiche forze di estrazione entrano in gioco mediante l'uso del torchio tradizionale per creare mosti carichi di colore, alti estratti secchi ed estrema sapidità marina. Fermentazioni in cemento, ritmate da continue microossigenazioni, che continuano anche in post fermentazione, preparando il vino all'incontro con l'alcol, per dare inizio al primo "atto a dare DOC Marsala"

### INNAMORAMENTO

Incontro tra vino, sifone (mosto d'uva atto a dare DOC Marsala mutizzato - di cui cioè è stata bloccata la fermentazione - aggiunto di alcol etilico di origine viticola), mosto cotto e una piccola percentuale di alcol

### GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

27 anni. Affinato in fusti da 16 hl e successivamente travasato nel fusto di rovere n. 630 da 18,5 hl. Infine, cullato in caratelli di pregiato rovere da 300 litri, posizionati a 194 metri da mare nella Cantina Garibaldi, che raccontano di una visione enologica chiamata SD0294

### GRADO ALCOLICO

18,5% in vol (37 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

125 g/l

### ANGEL'S SHARE

42%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da meditazione

### MODO DI CONSERVAZIONE

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

### DURATA

Marsala che, se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

900



CANTINE  
FLORIO  
1833