

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

### ANNO DI VENDEMMIA

1999

### 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 SEMISECCO  
PRIMO AFFINAMENTO IN FUSTI VISSUTI DA 16 HL  
DAL LUGLIO 2008 NEL FUSTO 6DAG DA 25,5 HL

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra

### PROFUMO

Profumi di frutta sotto spirito e castagna

### SAPORE

Tannino asciutto e persistente, sapori di liquirizia, torrone e cacao amaro

# MARSALA

## SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR0301]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2001

### 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 microssigenazioni, 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

20 anni. Il primo affinamento è avvenuto in fusti vissuti da 16 hl. Dal luglio 2008 si trova nel tino 6DAG da 25,5 hl, a 20 metri nelle Cantine Garibaldi, lunghe 140 metri, a 115 metri dal mare

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

85 g/l

### ANGEL'S SHARE

33%

### 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

1.700



CANTINE  
FLORIO  
1833