

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Uve bianche DOC per Marsala

### ANNO DI VENDEMMIA

1997

### 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

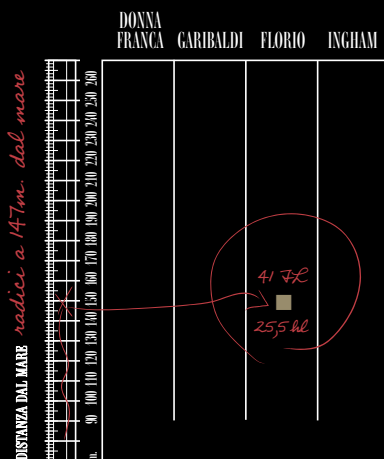
### VIGNETI

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 VERGINE  
IN AFFINAMENTO DAL 10/07/1998  
IN FUSTI VISSUTI DA 16 HL DAL 537 AL 542  
DAL 19/06/2016  
NEL FUSTO DI ROVERE 41FL DA 25,5 HL

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro con riflessi rossi

### PROFUMO

Note evolutive di mentolo, tea nero e liquirizia

### SAPORE

Al palato offre miele di castagno, radice e straordinaria persistenza

# MARSALA

## VERGINE

RISERVA

[VR1898]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

1998

### 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

Incontra tra vino e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

### GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

23 anni. Raffinata creazione liquida, racconta del dolce navigare nelle Cantine Florio in balia del tempo. Il fusto 41FL ha radici a 51,5 metri nelle Cantine Florio lunghe 168 metri, a 147 metri dal mare

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

13 g/l, dovuti alla presenza di zucchero residuo del vino

### ANGEL'S SHARE

41%

### 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