

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Grillo

### ANNO DI VENDEMMIA

2015

### 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

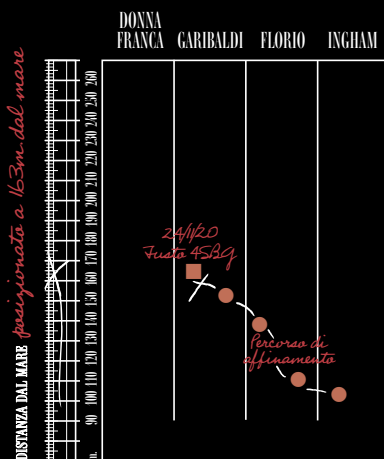
### VIGNETI

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  
PERCORSO DI AFFINAMENTO IN BARRIQUES  
DAL 24/1/2020 SI TROVA NEL FUSTO 4SBG

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra con riflessi rossi

### PROFUMO

Bacche di vaniglia e cuoio colorano l'olfatto

### SAPORE

Il palato si accende di dolce ricchezza naturale

# MARSALA

## SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR2715]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2015

### 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

6 anni. Una architettura organolettica di semplice eleganza dà voce a questo Marsala, figlio di un lento movimento d'affinamento che lo ha cullato dalle barriques al fusto di rovere 4SBG nella Cantina Garibaldi

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

80 g/l

### ANGEL'S SHARE

18%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi erborinati come gorgonzola o blue, frutta secca

### 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

3.533



CANTINE  
FLORIO  
1833