

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

ANNO DI VENDEMMIA

2007

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

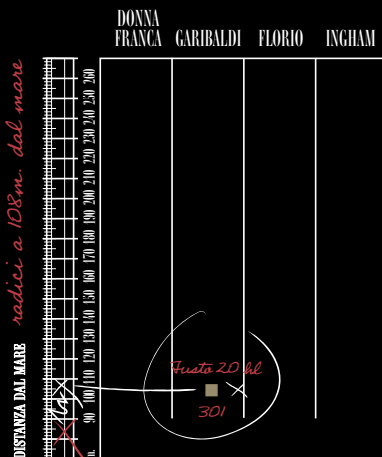
VIGNETI

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 AFFINATO
NEL FUSTO DI ROVERE 301 DA 20 HL
NELLA CANTINA GARIBALDI

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro giallo

PROFUMO

Fresco e vibrante, dona al naso profumi mediterranei con note di ginestra e gelsomino

SAPORE

Testimone di un ambiente carico di umidità "salmastra", si esprime con un carattere organolettico "marino", regalando al palato sensazioni di persistente sapidità e croccantezza

MARSALA

VERGINE

RISERVA

[VR0308]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2008

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

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

GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

13 anni. Marsala Vergine, affinato in un piccolo fusto di rovere per 13 anni, affonda le sue radici nella Cantina Garibaldi, a 108 metri di distanza dal mare

GRADO ALCOLICO

18,5% in vol (37 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

1 g/l, dovuto alla presenza di zucchero residuo del vino

ANGEL'S SHARE

19%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Focaccia con burro e acciughe, bruschetta pomodorini e bottarga, formaggi stagionati

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

2.733



CANTINE
FLORIO
1833