

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

ANNO DI VENDEMMIA

2003

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

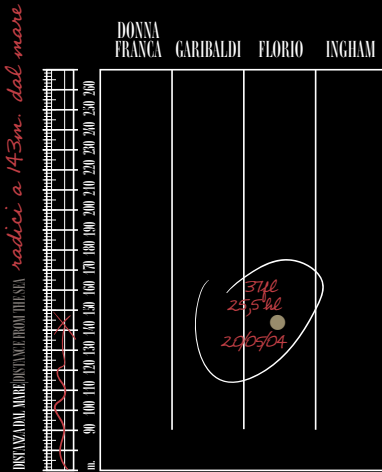
VIGNETI

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 DAL 20/05/2004
IN UN UNICO FUSTO 374L DA 23,5 HL
NELLA CANTINA FLORIO

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro

PROFUMO

Speziato e verticale, dona al naso sentori di arachide tostato e cereali

SAPORE

Tannino lungo e vibrante, accompagnato da sensazioni di persistente sapidità

MARSALA VERGINE

RISERVA

[VR0504]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2004

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 e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

18 anni. Marsala Vergine, affinato in un piccolo fusto di rovere per 18 anni, affonda le sue radici nella Cantina Florio, a 143 metri di distanza dal mare

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

6g/l, dovuto alla presenza di zucchero residuo del vino

ANGEL'S SHARE

33%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Affumicati di pesce, capperi sott'aceto

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

2.533



CANTINA
FLORIO
1833