

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

ANNO DI VENDEMMIA

2002

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

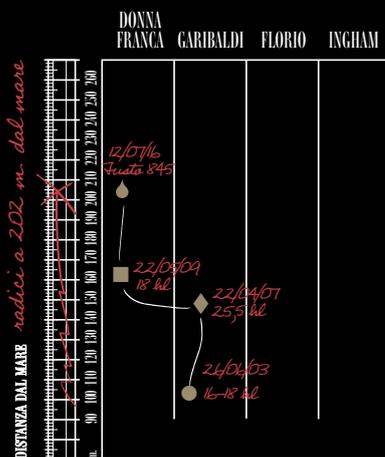
VIGNETI

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



- DAL 26/06/2003 IN FUSTI DA 16-18 HL
- IL 22/04/2007 TRAVASATO IN FUSTI DA 25,5 HL NELLA CANTINA GARIBALDI
- IL 22/05/2009 IN FUSTI DA 18 HL NELLA CANTINA DONNA FRANCA
- IL 12/07/2016 TRAVASATO NEL FUSTO 845

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro giallo

PROFUMO

Sentori di arachidi e cereali al naso

SAPORE

Lungo tannino che fa godere il palato

MARSALA

VERGINE

RISERVA

[VR1003]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2003

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 dall'elegante architettura organolettica, espressione di una chiara visione enologica dello spazio delle Cantine, ha compiuto un lento movimento in fusti di diversa forma e dimensione

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

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

ANGEL'S SHARE

35%

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

900



CANTINE
FLORIO
1833