

## L'UVA E IL TERRITORIO

### VITIGNO

Grillo

### ANNO DI VENDEMMIA

2005

### 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

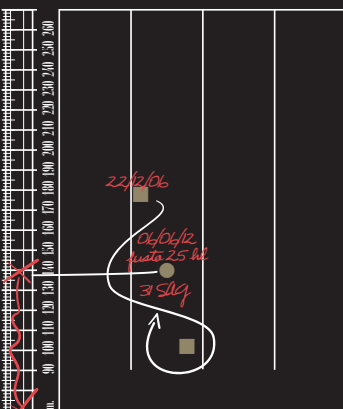
### CLIMA

Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte, caratterizzato dalla presenza di venti vigorosi

## GEOGRAFIA DELLE CANTINE

DISTANZA DALLA MARE (IN METRI) FROM THE SEA  
radici a 138m. dal mare

DONNA FRANCA GARIBALDI FLORIO INGHAM



MARSALA VERGINE È STATO AFFINATO DAL 22/12/2006 IN FUSTI VISSUTI DAL 06/06/2012 SI TROVA NEL FUSTO 31SAG DA 25 HL.

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro

### PROFUMO

Dona al naso sentori di arachide tostata, cereali e spezie

### SAPORE

Tannino lungo, accompagnato da sensazioni di buona sapidità

# MARSALA

## VERGINE

RISERVA

[VR2506]

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2006

### 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

16 anni. Marsala Vergine, affinato dal 22/12/2006 in fusti vissuti, dal 06/06/2012 affonda le sue radici nella Cantina Garibaldi, nel 31 SAG a 138 metri di distanza dal mare

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

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

### ANGEL'S SHARE

31%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

### 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

2.933



CANTINE  
FLORIO  
1833