

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

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

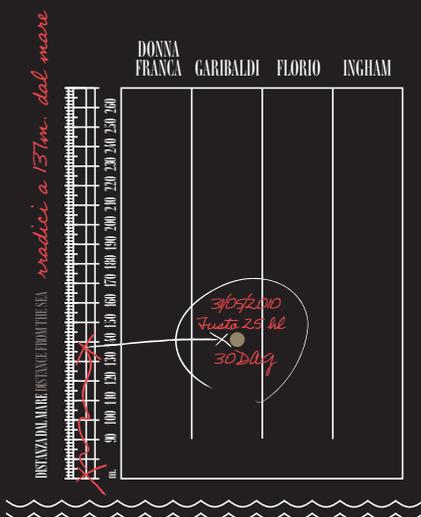
VIGNETI

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 È STATO AFFINATO DAL 31/05/2010 IN UNICO FUSTO 30DAG DA 25 HL NELLA CANTINA GARIBALDI

DEGUSTAZIONE

COLORE

Oro giallo

PROFUMO

Vibrante. Dona al naso fiori gialli con una leggera sensazione di cereali fermentati.

SAPORE

Asciutto, fresco con un elevata sapidità

MARSALA VERGINE

RISERVA

[VR0510]

30 DAG

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

ANNO DI VENDEMMIA

2009

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2010

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

Marsala Vergine è stato affinato in un unico fusto, il 30 DAG, dal 31/05/2010 nella Cantina Garibaldi a 137 metri dal mare

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

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

ANGEL'S SHARE

23%

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

2.800



CANTINE
FLORIO
1833