

## L'UVA E IL TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani

### VITIGNO

Grillo

### 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

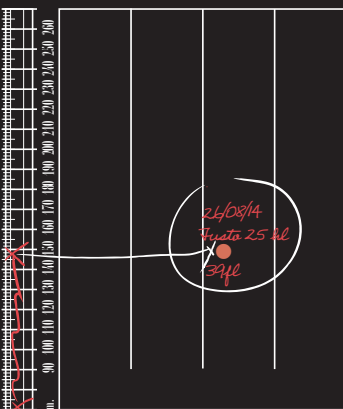
### CLIMA

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

## GEOGRAFIA DELLE CANTINE

INSISTENZA DELLE RADICI NELLA SABBIA a 147m. dal mare

DONNA  
FRANCA GARIBALDI FLORIO INGHAM



MARSALA SUPERIORE SEMISECCO È STATO AFFINATO DAL 26/08/2014 IN UNICO FUSTO 39FL DA 25 HL NELLA CANTINA FLORIO

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Ambra

### PROFUMO

Sorprende con note dolci ma speziate e sentori di cuoio e rovere.

### SAPORE

Il palato è ricco e persistente, spiccano le note di torrone e dattero.

# MARSALA

## SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR1714]

39 FL

### TIPO

Vino Fortificato

### CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

### ANNO DI VENDEMMIA

2013

### ANNO DI FORTIFICAZIONE

2014

### VENDEMMIA

Manuale, a maturazione avanzata dopo la seconda decade di Settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino

### INNAMORAMENTO

Incontro tra vino, mosto cotto, mistella (mosto d'uva atto a dare DOC Marsala mutizzato - di cui cioè è stata bloccata la fermentazione - aggiunto di alcol etilico di origine viticola) e una piccola percentuale di alcol

### GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO

10 anni. Marsala Superiore Riserva Semisecco si trova dal 26/08/2014 nel fusto 39FL, il fusto ha radici nella Cantina Florio a 147 metri dal mare.

### GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

### TENORE ZUCCHERINO

75 g/l

### 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 Classico che, se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

2.730



CANTINE  
FLORIO  
1833