

L'UVA E IL TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

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

VITIGNO

Grillo e Catarratto

TERRENO

Terre rosse di medio impasto, asciutte, ricche di sabbia

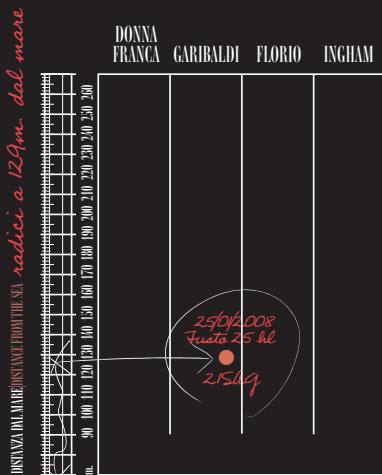
VIGNETI

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 SUPERIORE SEMISECCO È STATO AFFINATO DAL 25/01/2008 IN UNICO FUSTO 21SAG DA 25 HL NELLA CANTINA GARIBALDI

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra

PROFUMO

Mela cotta con odori di carruba e miele di castagno

SAPORE

Un lungo viaggio costiero, tannino asciutto, morbido, la giusta dolcezza della natura, fichi secchi, vaniglia con piccole sensazioni amaricanti al palato

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR0408]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI VENDEMMIA

2007

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2008

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, mosto cotto, sifone (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

Marsala Superiore Riserva Semisecco che dal 25/01/2008 ha conosciuto solo il fusto 21 SAG nella Cantina Garibaldi, a 129 metri dal mare

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

90 g/l

ANGEL'S SHARE

27%

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

2.870



CANTINE
FLORIO
1833