

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

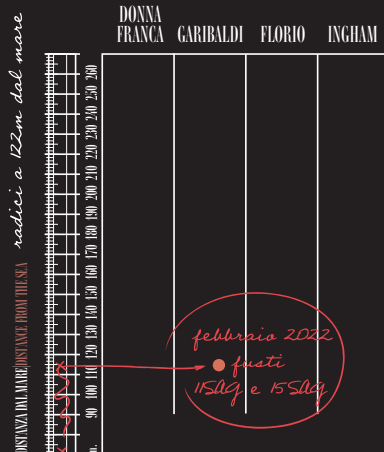
VIGNETI

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



MARSALA SUPERIORE SEMISECCO
● HA CONOSCIUTO UN PERCORSO
DI CARATELLI DA 225 LT VISSUTI
DA FEBBRAIO 2022 SI TROVA
NEI FUSTI 11SAG E 15SAG

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra

PROFUMO

Note di bacche di vaniglia, marasca sotto spirito e burro d'arachidi

SAPORE

Al palato il tannino vellutato esalta le note di uva passa, canditi e caffè tostato.

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR1714]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2017

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

8 anni. Marsala Superiore Riserva Semisecco ha conosciuto un percorso di caratelli da 225 Lt vissuti e da febbraio 2022 si trova nei fusti 11 SAG e 15 SAG con radici a 122 mt dal mare.

GRADO ALCOLICO

19,5% in vol (39 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

80 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

6.440



CANTINE
FLORIO
1833