

L'UVA E IL TERRITORIO

VITIGNO

Grillo

ANNO DI VENDEMMIA

2006

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

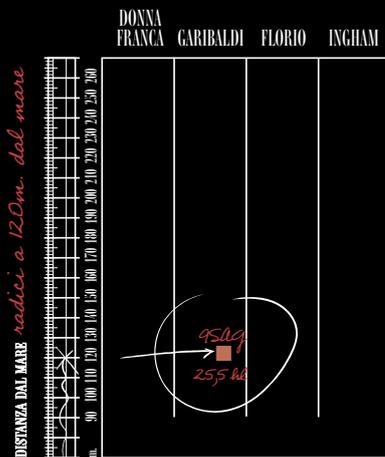
VIGNETI

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 SUPERIORE SEMISECCO
AGED IN THE GARIBALDI CELLAR
IN THE SINGULAR 25.5 HL BARREL 9SAG

DEGUSTAZIONE

COLORE

Ambra

PROFUMO

Note speziate e di crema pasticcera

SAPORE

Tannino asciutto, lungo e persistente, accompagnato da una equilibrata dolcezza

MARSALA

SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[SR0207]

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Superiore Riserva Semisecco

ANNO DI FORTIFICAZIONE

2007

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, 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

14 anni. Frutto di una visione di affinamento unica e puntuale, l'SR0207 nasce da un'urgenza di racconto. Il fusto 9SAG diventa testimone di una singolarità enologica, creata a 120 metri dal mare, in uno spazio temporale di elevazione di quattordici anni

GRADO ALCOLICO

19% in vol (38 PROOF)

TENORE ZUCCHERINO

90 g/l

ANGEL'S SHARE

29%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi stagionati, avocado salad con olio, sale grosso e zesti di limone

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

3.533



CORVO



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CANTINE
FLORIO
1833