

## 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

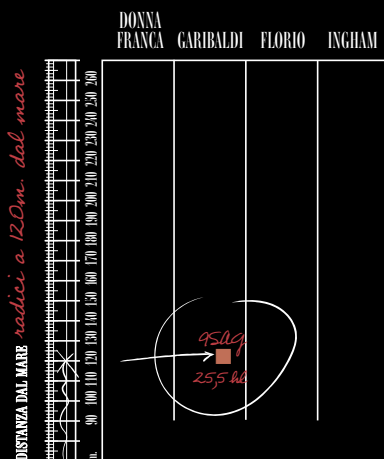
### VIGNETI

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

