

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Contrade Birgi e Spagnola nell'estrema fascia costiera del comune di Marsala

VITIGNO

Grillo a grappolo spargolo atto a dare DOC Marsala

TERRENO

Adiacente alle isole dello stagnone, dove venti e salinità del mare hanno arricchito le uve di questa Riserva

VIGNETI

Alberello Marsalese

CLIMA

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



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo dorato brillante

PROFUMO

Intenso e di grande complessità. Si percepiscono sentori di mandorla amara, miele bruciato e spezie

SAPORE

Asciutto, sapido, con aristocratico fondo di radice di liquirizia



RISERVE STORICHE

RADICI FLORIO

Marsala Vergine Riserva Oro 1963

TIPO

Vino Fortificato

CLASSIFICAZIONE

DOC Marsala Vergine Riserva

ANNO DI VENDEMMIA

1962

ANNO DI FORTIFICAZIONE

1963

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 e una piccola percentuale di alcol etilico di origine viticola

AFFINAMENTO

39 anni in tini di rovere

GRADO ALCOLICO

19,6% in vol

TENORE ZUCCHERINO

10 g/l, dovuto alla presenza di zucchero residuo del vino

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 37,5 cl

CANTINE
FLORIO
1833