

MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA

2009 SEMI-SECCO

Denominazione: Marsala Superiore Riserva, DOC.

Varietà: Grillo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 18,50%.

Territorio: Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

Superficie del vigneto (ha): 2.

Età vigneto: tra i 20 e i 42 anni.

Terreno: pianeggiante, calcareo-sabbioso di medio impasto.

Sistema di allevamento: contropalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro.

SO2 totale: 32 mg/L.

Zuccheri riduttori: 52 g/L.

Acidità: 7,13 g/L.

Vendemmia: manuale in piccole casse, ultima decade di settembre.

Resa per ettaro (hl): 25.

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Una parte del mosto viene arricchito con acquavite per la preparazione della mistella che sarà aggiunta al vino.

Affinamento: 14 anni in fusti di rovere di diversa grandezza.

N° di bottiglie prodotte: 4.050.

Prima annata: 1986.

Abbinamenti: Grazie alla sua amabilità affascina a fine pasto con i dolci. Ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati, con mostarda o marmellata. Da servire a temperatura ambiente o leggermente freddo (14-16 °C).

