

VIGNA LA MICCIA

Denominazione: Marsala Superiore Oro Semisecco
Riserva 2017 DOC.

Varietà: Grillo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 18.

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

Superficie del vigneto (ha): 12.

Età vigneto: oltre 20 anni.

Terreno: pianeggiante, calcareo-sabbioso di medio impasto.

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

SO 2 totale: 28 mg/L.

Zuccheri riduttori: 54 g/L.

Acidità: 5,10 g/L.

Vendemmia: manuale in piccole casse, la prima settimana di settembre.

Resa per ettaro (hl): 20.

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione ad opera di lieviti indigeni a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Affinamento: 4 anni in fusti di rovere francese costantemente colmi.

N° di bottiglie prodotte: 10.000.

Prima annata: 1985.

