

TARGA RISERVA

CANTINE
FLORIO
1833

TERRITORIO DI ORIGINE - Fascia costiera dei comuni di Marsala, Petrosino ed entroterra della provincia di Trapani.

VITIGNO - Grillo.

TIPO - Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE - DOC Marsala.

TERRENO - Poco fertile, siliceo e ricco di terre rosse con falda acquifera superficiale.

ALTIMETRIA - Costiera inferiore ai 50 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati tipicamente ad alberello marsalese con densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro.

CLIMA - Insulare con inverni piovosi e miti ed estati calde ed asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione avanzata nella II e III settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura di uve ad elevato tenore zuccherino per passare al mosto le preziose sostanze contenute nelle bucce. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia con l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella, mosto cotto e distillato di vino.

MATURAZIONE - Almeno 7 anni in botti di rovere di capacità pari a 1.800 litri e successivo affinamento per oltre un anno in antichi carati da 300 litri.

AFFINAMENTO - Almeno 6 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - ambrato brillante con riflessi topazio.

PROFUMO - pronunciato con distinti sentori di datteri, albicocca e prugne stufate.

SAPORE - pieno, caldo, morbido e vellutato con elegante fondo di frutta essiccata.

GRADO ALCOLICO - 19,0% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 70 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Come aperitivo 10° C. Per il dessert e da meditazione 16°-18° C.

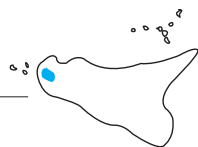
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo da aperitivo con formaggi erborinati come il gorgonzola fresco. Perfetto da meditazione e in abbinamento ai dessert come la pasticceria secca la frutta secca.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

DURATA - Se conservata in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali.

FORMATI - Bottiglia da 50 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1982 evoluzione della riserva OGS (Old Golden Syracuse) nata nell'800.



■ Grillo

