

VECCHIOFLORIO

CANTINE
FLORIO
1833

TERRITORIO DI ORIGINE - Fascia costiera del comune di Marsala ed entroterra della provincia di Trapani.

VITIGNO - Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto.

TIPO - Vino Liquoroso

CLASSIFICAZIONE - DOP

TERRENO - Terre rosse arenili, asciutte, ricche di sabbie e caratterizzate da poca fertilità, denominate localmente "sciare".

ALTIMETRIA - Vigneti coltivati dal livello del mare sino ai 300 metri.

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

CLIMA - Insulare con inverni miti ed estati molto calde ed asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione avanzata dopo la II decade 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 - Matura quasi tre anni in botti e tini di rovere di diversa capacità. Uno dei segreti del marsala di qualità è l'invecchiamento, per questo VecchioFlorio matura in botti di rovere di diversa capacità per almeno 30 mesi, 6 mesi in più rispetto a quanto previsto dal disciplinare.

AFFINAMENTO - Almeno 3 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - ambrato con riflessi oro.

PROFUMO - caratteristico di grande finezza con sentori di uva passa e vaniglia.

SAPORE - caldo e pieno, con elegante fondo di mandorle amare e uva passa.

GRADO ALCOLICO - 18,0% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 38 - 39 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Come aperitivo 8°-10°C. Per il dessert e da meditazione 14°-16° C.

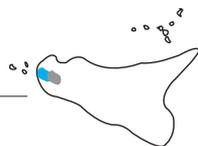
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Come aperitivo ben si accompagna a formaggi a media stagionatura, mandorle tostate e bottarga. È anche un classico vino da dessert ottimo con dolci e frutta secca.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco (14° - 16° C.), non umido, al riparo dalla luce.

DURATA - Marsala Classico che, se conservato in cantine idonee, non ha praticamente limiti temporali.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1915.



■ Grillo

■ Cataratto

