



MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 2009 SEMI-SECCO

MARSALA SUPERIORE RISERVA, DOC.

Grillo 100%



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 2.

ETÀ VIGNETO tra i 20 e i 42 anni.

TERRENO calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO controspalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 18,50.

SO² TOTALE 32 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 52 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 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 arricchita con acquavite per la preparazione della mistella, successivamente 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, mostarda o marmellata. Da servire a temperatura ambiente o leggermente fresco (14-16 °C).