



MARSALA VERGINE RISERVA 1988

MARSALA VERGINE RISERVA, DOC

Grillo 100%



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

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 12.

ETÀ VIGNETO tra oltre 20 e oltre 40 anni.

TERRENO calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 19.

SO² TOTALE 32 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 26 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 9 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. Fortificazione con la sola aggiunta di acquavite ottenuta dalle stesse uve, effettuata nel 1988. Imbottigliato a marzo 2021.

AFFINAMENTO Oltre 30 anni in fusti di castagno e rovere di diversa grandezza. Oltre 6 mesi in bottiglia.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000.

PRIMA E UNICA ANNATA 1988, imbottigliamento autunno 2014.