



MILLE

Marsala Superiore Riserva Semisecco
DOC Marsala // Piane Liquide

MILLE

MARSALA SUPERIORE RISERVA SEMISECCO /DOC MARSALA//PIANE LIQUIDE

Invecchiato in piccole botti di rovere è un'ottima scelta a fine pasto specie se abbinato alla pasticceria secca siciliana.
Ideale anche come vino da meditazione da sorseggiare lentamente a temperatura ambiente o leggermente raffreddato.

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala**

Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**

Uve - **grillo**

Esposizione - **varie**

Altimetria s.l.m - **tra 100 e 200 m**

Tipologia di terreno - **argilloso e franco sabbioso**

Anno d'impianto - **1980**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.500**

Forma di allevamento - **alberello**

Potatura - **ad alberello marsalese**

Resa Kg/pianta - **2,5**

Epoca di vendemmia - **primi di settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C - **16-18**

Durata della fermentazione in giorni **15 -20**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in legno **10 anni**

Affinamento in bottiglia **3 mesi**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **18%**

Zuccheri residui **79,75 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **ambrato poco carico**

Odore - **intenso e delicato, predominano le note di miele, di confettura di albicocca, la vaniglia**

Sapore - **morbido, pieno e piacevolmente caldo**

Compagno ideale del fine pasto, per accompagnare i formaggi o la pasticceria secca siciliana.

Se servito freddo è un originale aperitivo

Temperatura di servizio **14 °C**