

# 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** - DOC Marsala.

**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 conca 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.

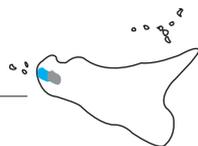
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Come aperitivo ben si accompagna a formaggi a media stagionatura, mandorle tostate e bottarga. È anche un classico vino da dessert ottimo con dolci e frutta secca.

**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

