



Florio Marsala Vergine 2010 Riserva Classico

CHF 58.00 | 10 cl = CHF 7.73

Im Glas präsentiert sich der Marsala Vergine Riserva 2010 in einem leuchtenden Goldton. Die Nase offenbart eine frische, lebendige Aromatik mit maritimen Noten, Anklängen von Ginster und gelben Blüten sowie einer leichten Empfindung fermentierter Getreide. Am Gaumen wirkt der Wein vibrant, trocken und äusserst sapid, getragen von klaren, vertikalen Tanninen und einer präzisen, ausdrucksstarken Struktur. Der Abgang ist lang, elegant und von mediterraner Frische geprägt. Der Stil dieses Marsala ist definiert durch eine harmonische Verbindung von Tiefe, Frische und aromatischer Klarheit, verwurzelt in der mediterranen Identität Siziliens und der klassischen Marsala-Tradition. Ein Wein, der sowohl solo genossen als auch als Begleiter zu delikaten Speisen oder gereiften Käsesorten hervorragende Dienste leistet.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2010
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323112

Vinifikation





Die Trauben für den Marsala Vergine Riserva 2010 werden von Hand gelesen, sobald sie eine fortgeschrittene physiologische Reife mit hohem Zucker- und Polyphenolgehalt entwickelt haben. Nach der traditionellen Pressung mit hohem Zuckergehalt, bei der wertvolle Bestandteile der Schalen in den Most übergehen, erfolgt eine kontrollierte Gärung. Anschliessend wird eine kleine Menge reinen Weinalkohols hinzugefügt, um die klassische Grundlage des Marsala zu bilden. Der eigentliche Charakter dieses Weins entwickelt sich durch seinen langen Reifeprozess. Ab dem 31. Mai 2010 reifte der Marsala in einem einzigen Holzfass mit 25 Hektolitern Inhalt, das sich rund 141 Meter vom Meer entfernt in der historischen Cantina Garibaldi befindet. Unter dem Einfluss der maritimen Luft, der natürlichen Luftzirkulation und der besonderen Mikroklimata der Baglio-Gewölbe reifte der Wein über mehr als 13 Jahre und gewann tiefe Balance, Spannung und aromatische Komplexität. Während der Lagerzeit trug der sogenannte Angel's Share massgeblich zur Konzentration des Weins bei. Ungefähr 22 Prozent des ursprünglichen Volumens verdunsteten, wodurch sich Struktur und aromatische Intensität weiter verstärkten. Am Ende dieses Reifewegs konnten 2'940 Flaschen abgefüllt werden - eine limitierte Edition, die die außergewöhnliche Persönlichkeit dieses Marsala eindrucksvoll unterstreicht.

