



Florio Marsala Vergine 2004 Riserva Premium

Im Glas präsentiert sich der Marsala Vergine 2004 in einem leuchtenden Goldton mit reifen Reflexen. In der Nase entfalten sich komplexe Aromen von gerösteten Haselnüssen, feinen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich trocken und zugleich vollmundig, mit feiner Salinität, geschmeidiger Textur und einem langen, eleganten Abgang, der die jahrzehntelange Reife und handwerkliche Präzision eindrucksvoll widerspiegelt.

Produzent	Florio
Kategorie	Marsala
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2004
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	19.0 %
Traubensorten	Grillo, Zibibbo, Insoglia
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323019

Vinifikation

Die Trauben für Marsala Vergine 2004 werden sorgfältig selektiert und zu einem kraftvollen Basiswein vinifiziert, der durch die Zugabe von Weinalkohol traditionell zu Marsala veredelt wird. Der eigentliche Kern dieses Weins liegt jedoch in seinem außergewöhnlichen Reifeprozess: Am 22. November 2006 wurde der Marsala in ein einziges großes Holzfass (26DAG) gelegt, das sich rund 134 Meter vom Meer entfernt in der historischen Cantina Garibaldi befindet. Dort reifte er über mehr als 17 Jahre unter den besonderen mikroklimatischen Bedingungen der alten Baglio-Gewölbe - geprägt von Meeresnähe, konstanter Luftzirkulation und natürlichen Temperaturschwankungen. Während dieser langen Reifezeit spielte der sogenannte Angel's Share eine zentrale Rolle: Rund 33 % des Weins verdunsteten über die Jahre hinweg. Dieser natürliche Konzentrationsprozess verlieh dem Marsala zusätzliche Tiefe, Struktur und aromatische Intensität. Aus diesem einzelnen Fass konnten letztlich nur 2'533 Flaschen gefüllt werden - eine streng limitierte, nahezu rare Edition, die die Einzigartigkeit dieses Marsala Vergine eindrucksvoll unterstreicht.





Geschichte

Florio gilt seit 1833 als eine der prägenden historischen Kellereien Siziliens und als wesentlicher Motor der Qualitätsentwicklung des Marsala. Das Haus verbindet Herkunft, Tradition und handwerkliche Präzision und betrachtet Marsala nicht als Likörwein, sondern als kulturelles Produkt, das Zeit, Geduld und meisterliche Reifetechnik verlangt. Die Weine entstehen aus Trauben der kalk- und sandhaltigen Böden rund um Marsala und Trapani, wo Meeresnähe und intensive Sonne ideale Voraussetzungen schaffen. In den historischen Kellern entwickeln sie über Jahre ihre charakteristische Tiefe, salzige Eleganz und aromatische Komplexität. Florio bleibt damit ein bedeutender Botschafter der westlichen sizilianischen Weinkultur und ein Referenzpunkt für hochwertigen Marsala im internationalen Kontext.

