



Florio Marsala Vergine 2004 Riserva Premium

Dans le verre, le Marsala Vergine 2004 dévoile une robe dorée lumineuse aux reflets mûrs. Le nez est complexe, marqué par des notes de noisette grillée, d'épices fines et d'herbes méditerranéennes. En bouche, le vin est sec mais ample, doté d'une belle salinité, d'une texture soyeuse et d'une finale longue et élégante, fidèle reflet de sa longue maturation et du savoir-faire artisanal.

Producteur	Florio
Type d'article	Marsala
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2004
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Cépages	Grillo, Zibibbo, Insoglia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323019

Vinification





Les raisins du Marsala Vergine 2004 sont rigoureusement sélectionnés et vinifiés en un vin de base structuré, ensuite muté par l'ajout d'alcool vinique selon la tradition du Marsala. L'essence de ce vin réside toutefois dans son exceptionnel parcours de vieillissement : le 22 novembre 2006, le Marsala a été placé dans un unique grand fût en bois (26DAG), situé à environ 134 mètres de la mer, au cœur de l'historique Cantina Garibaldi. Il y a vieilli pendant plus de 17 ans, bénéficiant des conditions microclimatiques particulières des anciens chais, marquées par la proximité maritime, la ventilation naturelle et les variations thermiques. Au cours de cette très longue maturation, le phénomène de la « part des anges » a joué un rôle central : environ 33 % du vin se sont évaporés avec le temps. Ce processus naturel de concentration a apporté au Marsala une profondeur, une structure et une complexité aromatique remarquables. De ce seul fût ont été produites seulement 2 533 bouteilles, faisant de cette cuvée une édition strictement limitée et presque rare. Les raisins du Marsala Vergine 2004 sont rigoureusement sélectionnés et vinifiés en un vin de base structuré, ensuite muté par l'ajout d'alcool vinique selon la tradition du Marsala. L'essence de ce vin réside toutefois dans son exceptionnel parcours de vieillissement : le 22 novembre 2006, le Marsala a été placé dans un unique grand fût en bois (26DAG), situé à environ 134 mètres de la mer, au cœur de l'historique Cantina Garibaldi. Il y a vieilli pendant plus de 17 ans, bénéficiant des conditions microclimatiques particulières des anciens chais, marquées par la proximité maritime, la ventilation naturelle et les variations thermiques. Au cours de cette très longue maturation, le phénomène de la « part des anges » a joué un rôle central : environ 33 % du vin se sont évaporés avec le temps. Ce processus naturel de concentration a apporté au Marsala une profondeur, une structure et une complexité aromatique remarquables. De ce seul fût ont été produites seulement 2 533 bouteilles, faisant de cette cuvée une édition strictement limitée et presque rare.

Histoire

Depuis 1833, Florio est reconnue comme l'une des caves historiques les plus emblématiques de Sicile et comme un acteur majeur du développement qualitatif du Marsala. La maison allie origine, tradition et précision artisanale, considérant le Marsala non pas comme un vin de liqueur, mais comme un produit culturel exigeant du temps, de la patience et une maîtrise exceptionnelle de l'élevage. Les vins sont issus de raisins cultivés sur des sols calcaires et sablonneux autour de Marsala et de Trapani, où la proximité de la mer et l'ensoleillement intense offrent des conditions idéales. Dans les chais historiques, ils développent au fil des années leur profondeur distinctive, une élégante salinité et une grande complexité aromatique. Florio demeure ainsi un ambassadeur essentiel de la culture viticole de la Sicile occidentale et une référence internationale pour le Marsala de grande qualité.

