



Florio Marsala Vergine 2010 Riserva Classico

Dans le verre, le Marsala Vergine Riserva 2010 présente une robe dorée lumineuse. Le bouquet révèle des arômes frais et marins, des notes de genêt et de fleurs jaunes ainsi qu'une subtile sensation de céréales fermentées. En bouche le vin est vibrant, sec et remarquablement sapide, avec des tannins linéaires et une structure nette et expressive. La finale est longue, élégante et marquée par une fraîcheur méditerranéenne. Le style de ce Marsala se distingue par une harmonie raffinée entre profondeur, fraîcheur et clarté aromatique, enracinée dans l'identité méditerranéenne sicilienne et la tradition classique du Marsala. C'est un vin à savourer seul ou en accompagnement de mets délicats ou de fromages affinés.

Producteur	Florio
Type d'article	Marsala
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2010
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323112

Vinification





Les raisins du Marsala Vergine Riserva 2010 sont vendangés à la main lorsqu'ils ont atteint une maturité physiologique avancée, caractérisée par une forte concentration en sucres et polyphénols. Après un pressurage traditionnel à haute teneur en sucres, permettant aux composants les plus précieux des peaux de passer dans le moût, une fermentation contrôlée se déroule. Une petite quantité d'alcool pur est ensuite ajoutée pour établir la structure classique du Marsala. Le caractère profond de ce vin se développe à travers son long parcours de vieillissement. À partir du 31 mai 2010, le Marsala a vieilli dans un seul grand fût de chêne de 25 hectolitres, situé à environ 141 mètres de la mer dans la Cantina Garibaldi. Sous l'influence de l'air marin, de la ventilation naturelle et des microclimats des anciens chais, il a continué à mûrir, acquérant profondeur, équilibre et complexité aromatique pendant plus de 13 ans. Au cours de cette longue période, ce que l'on appelle la part des anges a joué un rôle important dans la concentration du vin. Environ 22 pour cent du volume initial se sont évaporés, renforçant ainsi la structure et l'intensité aromatique. À l'issue de ce processus, 2 940 bouteilles ont pu être tirées de ce unique fût, une production limitée qui souligne le caractère unique de ce Marsala.

