



## Florio Marsala Semisecco 2008 Superiore Riserva Premium

Dans le verre, le Marsala Superiore Riserva Semisecco SR0408 se présente avec une robe ambrée profonde. Le bouquet offre des notes intenses de fruits confits, d'épices et de nuances pâtisseries délicates. En bouche, le vin est sec, avec une structure harmonieuse, une salinité raffinée et une douceur séduisante portée par des arômes de figues sèches, de dattes et de nougat légèrement grillé. Le style de ce Marsala se caractérise par un équilibre subtil entre sucrosité résiduelle et complexité, qui mène à une finale longue et élégante. Un vin d'une grande présence et d'une profonde identité méditerranéenne, apte à accompagner des fromages affinés et des plats délicats, ou encore à être savouré seul.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Florio                |
| Type d'article                | Marsala               |
| Pays                          | Italie                |
| Région                        | Sicile                |
| Appellation                   | DOC                   |
| Millésime                     | 2008                  |
| Format                        | 75 cl                 |
| Alcool                        | 19.0 %                |
| Cépages                       | Grillo                |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article              | 323114                |

Vinification





Les raisins du Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 SR0408 sont récoltés à la main à un degré optimal de maturité afin d'assurer un profil riche en sucres et en arômes. Après un pressurage traditionnel à forte teneur en sucres, qui permet aux composants les plus précieux des peaux de passer dans le moût, une fermentation contrôlée a lieu. Ensuite le vin, le moût cuit et la mistella – c'est à dire le moût de raisin dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'alcool vinique – se réunissent avec une petite addition d'alcool pur pour créer la base du Marsala. Le caractère distinctif de ce vin se forge à travers son parcours de vieillissement exceptionnel. À partir du 4 septembre 2008, le Marsala a évolué dans plusieurs grands fûts de bois avant d'être transféré en mars 2013 dans un unique grand fût situé dans la historique Cantina Garibaldi. Sous l'influence de l'air marin, de la ventilation naturelle et des microclimats des anciens chais, il a continué à mûrir avec profondeur et équilibre au fil des années. Au cours de cette longue période de vieillissement, ce que l'on appelle la « part des anges » a joué un rôle déterminant: une portion importante du vin s'est évaporée, contribuant à accroître sa concentration et son intensité aromatique. À la fin de ce processus, seules quelques bouteilles ont pu être mises en bouteille à partir de ce fût unique – une expression saisissante d'une production limitée et presque rare, qui souligne l'unicité de ce Marsala Superiore.

