



Florio Marsala Semisecco 2009 Superiore Riserva Premium

Dans le verre, le Marsala Superiore Riserva Semisecco SR1909 présente une robe ambrée profonde. Le bouquet est intense et complexe, avec des notes épicées et pâtisseries évoquant les crèmes, les épices et les fruits secs confits. En bouche, le vin est sec, doté d'une structure persistante, de tanins affirmés mais harmonieux et d'une douceur séduisante portée par des arômes de figues sèches, de dattes et de nougat grillé. Le style de ce Marsala se distingue par un équilibre subtil entre sucrosité résiduelle et complexité. La finale est longue et élégante, marquée par une forte présence et une profonde identité méditerranéenne. Un vin capable d'accompagner des fromages affinés et des mets délicats, tout en offrant un grand plaisir dégusté seul.

Producteur	Florio
Type d'article	Marsala
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2009
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323115



Vinification





Les raisins du Marsala Superiore Riserva Semisecco 2009 sont récoltés à la main à un stade de maturité avancée afin de garantir un profil riche en sucres et en polyphénols. Après un pressurage traditionnel à forte teneur en sucres, permettant le transfert dans le moût des substances les plus précieuses contenues dans les peaux, une fermentation contrôlée est réalisée. Le vin, le moût cuit et la mistella, c'est à dire un moût de raisin dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'alcool vinique, se rencontrent ensuite avec un léger ajout d'alcool pur. C'est à ce moment que se construit la base du Marsala. Le caractère profond de ce vin prend forme à travers un parcours de vieillissement exceptionnel. À partir du 9 juillet 2009, le Marsala a transité par différents fûts de bois ancien avant d'être transféré en mars 2019 dans un unique grand fût de 317 litres. Celui-ci se situe à environ 218 mètres de la mer au sein de l'historique Cantina Garibaldi. Le vin y a poursuivi son évolution sous l'influence de l'air marin, de la ventilation naturelle et des microclimats des anciens chais, développant au fil des années profondeur et équilibre. Au cours de cette longue période d'élevage, le phénomène connu sous le nom de Angel's Share a joué un rôle déterminant. Environ 30 pour cent du vin se sont évaporés avec le temps, favorisant un processus naturel de concentration et d'intensification aromatique. À l'issue de ce parcours, 2'870 bouteilles ont pu être mises en bouteille à partir de ce seul fût. Le résultat est une production limitée et presque rare, qui souligne l'unicité de ce Marsala Superiore.

