



Florio Marsala Semisecco 2001 Superiore Riserva Exklusiv

Dans le verre le Marsala Superiore Riserva Semisecco présente une robe ambrée chaleureuse. Le bouquet est intense et complexe avec des arômes de fruits macérés, de châtaignes et d'épices, accompagnés de nuances de réglisse et de cacao amer. En bouche le vin est sec et élégant, doté d'une structure persistante, d'une fine salinité et d'un équilibre harmonieux entre ampleur et fraîcheur. La finale est longue et marquée par des notes de nougat et de chocolat noir. Le style de ce Marsala se distingue par une harmonie raffinée entre profondeur et structure, profondément enracinée dans l'identité méditerranéenne et la tradition classique du Marsala. Un vin de grande présence, à savourer seul ou en accompagnement de fromages affinés ou de desserts délicats.

Producteur	Florio
Type d'article	Marsala
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2001
Format	75 cl
Alcool	19.0 %
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323116

Vinification





Les raisins du Marsala Superiore Riserva Semisecco 2001 sont vendangés à la main lorsqu'ils atteignent une maturité avancée, caractérisée par une forte concentration en sucres et en polyphénols. Après un pressurage traditionnel à forte teneur en sucres, permettant le transfert des composés les plus précieux des peaux dans le moût, une fermentation contrôlée est réalisée. Le vin, la mistella, c'est à dire un moût de raisin dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'alcool vinique, et le moût cuit sont ensuite assemblés. Une petite quantité d'alcool pur vient compléter la structure classique du Marsala. Le caractère profond de ce vin se construit à travers un parcours de vieillissement exceptionnel. À partir de 2001 le Marsala a vieilli pendant plus de vingt ans dans différents fûts de bois ancien avant d'être transféré en juillet 2008 dans une grande cuve de 25,5 hectolitres. Celle-ci se situe à environ 115 mètres de la mer au sein de l'historique Cantina Garibaldi. Sous l'influence de l'air marin, de la ventilation naturelle et des microclimats des anciens chais, le vin a développé au fil des décennies profondeur, équilibre et complexité aromatique. Au cours de cette longue période d'élevage le phénomène appelé Angel's Share a joué un rôle majeur. Environ 33 pour cent du volume initial se sont évaporés, entraînant une concentration naturelle du vin. À l'issue de ce processus, 1'700 bouteilles ont été produites à partir de ce seul fût. Une production limitée qui souligne le caractère unique de ce Marsala Superiore.

