



Florio Marsala Vergine 2004 Riserva Premium

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Nel calice il Marsala Vergine 2004 si presenta con un luminoso colore dorato dai riflessi maturi. Al naso emergono profumi complessi di nocciola tostata, spezie fini ed erbe mediterranee. Al palato è secco ma avvolgente, caratterizzato da una fine sapidità, una tessitura elegante e un finale lungo e armonioso, che riflette pienamente la lunga maturazione e la maestria artigianale.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2004
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.0 %
Vitigni	Grillo, Zibibbo, Insoglia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323019

Vinificazione

Le uve del Marsala Vergine 2004 vengono accuratamente selezionate e vinificate in un vino base di grande struttura, successivamente fortificato con alcool vinico secondo la tradizione del Marsala. Il cuore di questo vino risiede però nel suo eccezionale percorso di affinamento: il 22 novembre 2006 il Marsala è stato trasferito in un'unica grande botte di legno (26DAG), situata a circa 134 metri dal mare, all'interno della storica Cantina Garibaldi. Qui ha maturato per oltre 17 anni, beneficiando delle particolari condizioni microclimatiche dei bagli storici, influenzate dalla vicinanza al mare, dalla ventilazione naturale e dalle escursioni termiche. Durante questo lunghissimo periodo di affinamento, il fenomeno della "Angel's Share" ha avuto un ruolo determinante: circa il 33% del vino è evaporato nel corso degli anni. Questo naturale processo di concentrazione ha conferito al Marsala una straordinaria profondità, struttura e complessità aromatica. Da questa singola botte sono state ricavate solo 2.533 bottiglie, rendendo questa edizione estremamente limitata e rara.





Storia

Dal 1833, Florio è considerata una delle cantine storiche più emblematiche della Sicilia e uno dei principali motori dell'evoluzione qualitativa del Marsala. La casa unisce origine, tradizione e rigore artigianale, interpretando il Marsala non come un vino liquoroso, ma come un prodotto culturale che richiede tempo, pazienza e una profonda maestria nell'affinamento. I vini nascono da uve coltivate sui suoli calcarei e sabbiosi attorno a Marsala e Trapani, dove la vicinanza al mare e l'intensa luce solare creano condizioni ideali. Nelle cantine storiche, questi vini sviluppano nel corso degli anni la loro profondità caratteristica, un'elegante sapidità e una grande complessità aromatica. Florio rimane così un ambasciatore fondamentale della cultura vitivinicola della Sicilia occidentale e un punto di riferimento internazionale per il Marsala di alta qualità.

