



## Florio Marsala Semisecco 2013 Superiore Riserva Classico

CHF 49.50 | 10 cl = CHF 6.60

Nel calice il Marsala Superiore Riserva Semisecco 2013 si presenta con un colore ambra luminoso. Il bouquet è complesso e raffinato con note speziate, sentori di cuoio, legno e crema pasticcera, accompagnati da aromi di carrubo e datteri. Al palato il vino risulta ricco e persistente, con un equilibrio armonioso tra dolcezza e freschezza. Lo stile di questo Marsala è definito da una raffinata armonia tra dolcezza, struttura e complessità, radicata nell'identità mediterranea e nella tradizione classica del Marsala. Un vino di carattere, ideale sia da solo sia in abbinamento a formaggi stagionati o dessert.

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Produttore                     | Florio           |
| Categoria                      | Marsala          |
| Paese                          | Italia           |
| Regione                        | Sicilia          |
| Classificazione                | DOC              |
| Annata                         | 2013             |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl            |
| Gradazione alcolica            | 19.0 %           |
| Vitigni                        | Grillo           |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo                | 323117           |

Vinificazione





Le uve del Marsala Superiore Riserva Semisecco 2013 vengono raccolte a mano quando raggiungono una maturazione fisiologica avanzata con un elevato contenuto di zuccheri e aromi. Dopo la pressatura tradizionale ad alto tenore zuccherino, che permette il trasferimento nel mosto delle componenti più pregiate delle bucce, segue una fermentazione controllata. Successivamente vino, mistella e mosto cotto vengono assemblati con una piccola aggiunta di alcool puro per creare la struttura classica del Marsala. Il carattere di questo vino si definisce attraverso un lungo periodo di affinamento. Dal 20 agosto 2013 il Marsala matura in un unico grande fusto di legno all'interno della storica Cantina Garibaldi. Sotto l'influenza dell'aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, il vino sviluppa nel tempo profondità, equilibrio e complessità aromatica. Durante questo lungo affinamento la cosiddetta Angel's Share svolge un ruolo significativo. Circa il 22 per cento del volume originario evapora, favorendo una naturale concentrazione della struttura e dei profumi. Al termine di questo percorso sono state prodotte 2'940 bottiglie. Una produzione limitata che sottolinea l'unicità di questo Marsala Superiore.

