



Vecchio Florio Secco

Colore giallo dorato intenso. Profumo accattivante e fruttato, con chiare note di albicocche, datteri, fichi secchi e papaia e un accenno di fiori di camomilla. Corposo e dolce ma equilibrato, con una piacevole speziatura e un bouquet etereo con note di melone e miele. Finale lungo e cremoso con molta freschezza di pompelmo e un'impressionante complessità.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Sottoregione	Marsala DOC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	18.0 %
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323018

Vinificazione

La fermentazione delle uve mature di Grillo, Catarrato e Inzolia viene interrotta con brandy maturato per 5 anni in botti di rovere e portato a una gradazione alcolica di circa 18%. Successivamente matura per almeno 48 mesi in botti di rovere francese della capacità di 80 e 50 ettolitri e per altri sei mesi in barrique.

