



## Florio Marsala Vergine 2010 Riserva Classico

Nel calice il Marsala Vergine Riserva 2010 si presenta in un luminoso colore dorato. Il bouquet offre fresche note marine, sentori di ginestra e fiori gialli e una leggera impressione di cereali fermentati. Al palato il vino risulta vibrante, secco e straordinariamente sapido, con tannini verticali e una struttura precisa e intensa. Il finale è lungo, elegante e caratterizzato da una fresca impronta mediterranea. Lo stile di questo Marsala è definito da una raffinata armonia tra profondità, freschezza e chiarezza aromatica, radicato nell'identità mediterranea della Sicilia e nella tradizione classica del Marsala. Un vino da degustare da solo o in abbinamento a piatti delicati o formaggi stagionati.

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Produttore                  | Florio           |
| Categoria                   | Marsala          |
| Paese                       | Italia           |
| Regione                     | Sicilia          |
| Classificazione             | DOC              |
| Annata                      | 2010             |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl            |
| Gradazione alcolica         | 19.0 %           |
| Vitigni                     | Grillo           |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo             | 323112           |

Vinificazione





Le uve del Marsala Vergine Riserva 2010 vengono raccolte a mano quando raggiungono una maturazione fisiologica avanzata con un elevato contenuto di zuccheri e polifenoli. Dopo la pressatura tradizionale ad alto contenuto zuccherino, che trasferisce nei mosti le componenti più pregiate delle bucce, segue una fermentazione controllata. In seguito si aggiunge una piccola quantità di alcool puro per creare la struttura classica del Marsala. Il vero carattere di questo vino si forma attraverso il suo lungo percorso di affinamento. Dal 31 maggio 2010 il Marsala ha maturato in un unico grande fusto di legno da 25 ettolitri, situato a circa 141 metri dal mare nella storica Cantina Garibaldi. Qui ha continuato a svilupparsi sotto l'influenza dell'aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, affinando la sua profondità, equilibrio e complessità aromatica per oltre 13 anni. Durante questo lungo periodo, la cosiddetta Angel's Share ha contribuito in modo significativo alla concentrazione del vino. Circa 22 per cento del volume originario è evaporato, intensificando struttura e aromaticità. Alla fine di questo processo evolutivo sono state ottenute 2'940 bottiglie, una produzione limitata che sottolinea l'unicità di questo Marsala.

