



Florio Marsala Vergine 1998 Riserva Exklusiv

Nel calice il Marsala Vergine Riserva 1998 si presenta con un colore dorato profondo e luminoso. Il bouquet è ampio ed elegante, con richiami di frutta secca tostata, erbe mediterranee e spezie fini, accompagnati da sottili sfumature di miele, frutta disidratata e aria marina. Al palato il vino è rigorosamente secco ma di grande pienezza, sostenuto da una fine sapidità, da una tessitura morbida e da una struttura precisa. Il finale è lungo, armonioso e persistente, con ritorni di note tostate e speziate che riflettono in modo autentico i decenni di maturazione. Lo stile di questo Marsala è definito da un equilibrio raro tra profondità, chiarezza e armonia, radicato nell'identità mediterranea e nella tradizione classica del Marsala. Un vino di grande misura e silenziosa grandezza, capace di lasciare un'impressione duratura.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	1998
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.0 %
Vitigni	Grillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323113



Vinificazione





Le uve del Marsala Vergine Riserva 1998 vengono accuratamente raccolte a mano per garantire una maturazione fisiologica ottimale e un profilo aromatico e polifenolico ricco. Dopo la pressatura tradizionale ad alto contenuto zuccherino, che consente il passaggio nel mosto delle componenti più pregiate delle bucce, avviene una fermentazione controllata. Successivamente viene aggiunta la mistella, ovvero mosto d'uva la cui fermentazione è stata arrestata mediante l'aggiunta di alcool vinico, insieme a una piccola quantità di alcool puro, dando origine alla struttura classica del Marsala. Il carattere profondo di questo vino prende forma attraverso un percorso di affinamento straordinario. A partire dal 18 settembre 1998, il Marsala ha maturato per 23 anni in selezionate botti di legno all'interno della storica Cantina Garibaldi, situata a circa 134 metri dal mare. Qui, sotto l'influenza dell'aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, il vino ha sviluppato nel corso dei decenni profondità, tensione ed equilibrio. Durante questa lunghissima fase di affinamento, il fenomeno noto come Angel's Share ha avuto un ruolo determinante. Il 41 per cento del volume originario è evaporato nel tempo, dando origine a un estremo processo naturale di concentrazione che ha conferito al vino una struttura, una densità aromatica e una complessità straordinarie. Al termine di questo percorso evolutivo, da un'unica botte sono state ottenute solo pochissime bottiglie, rendendo questa edizione estremamente limitata e di carattere quasi iconico.

