



## Florio Marsala Semisecco 2008 Superiore Riserva Premium

Nel calice il Marsala Superiore Riserva Semisecco SR0408 si presenta di un profondo colore ambrato. Il bouquet offre intense note di frutta candita, spezie e sentori tipici di pasticceria. Al palato il vino si mostra secco, con un equilibrio armonico, leggera salinità e una dolcezza affascinante, sostenuta da aromi di fichi secchi, datteri e nougat delicatamente tostato. Lo stile di questo Marsala è caratterizzato da un equilibrio sottile tra residuo zuccherino e complessità, che culmina in una lunga e elegante persistenza. Un vino di grande presenza e profondità mediterranea, capace di accompagnare formaggi stagionati e piatti raffinati ma anche di essere degustato da solo.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2008
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.0 %
Vitigni	Grillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323114

### Vinificazione





Le uve per il Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 SR0408 sono raccolte a mano al giusto grado di maturazione, per assicurare un profilo ricco di zuccheri e aromi. Dopo la pressatura tradizionale ad alto contenuto zuccherino, che porta nei mosti le componenti più pregiate delle bucce, avviene una fermentazione controllata. Successivamente il vino, il mosto cotto e la mistella, cioè mosto d'uva la cui fermentazione è stata arrestata dall'aggiunta di alcool vinico, si combinano insieme a un leggero apporto di alcool puro per creare la base del Marsala. Il vero carattere di questo vino si sviluppa attraverso il suo straordinario processo di affinamento. Dal 4 settembre 2008 il Marsala ha maturato in diverse grandi botti di legno, prima di essere travasato nel marzo 2013 in un unico grande fusto situato nella storica Cantina Garibaldi. Qui, sotto l'influenza dell'aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, ha continuato a evolversi, sviluppando nel tempo profondità ed equilibrio. Durante questo lungo periodo di affinamento la cosiddetta Angel's Share ha giocato un ruolo fondamentale: una parte significativa del vino è evaporata, contribuendo ad aumentare concentrazione e intensità aromatica. Al termine di questo percorso, da un unico fusto sono state ottenute poche bottiglie – un'espressione impressionante di una produzione limitata e quasi rara, che sottolinea l'unicità di questo Marsala Superiore.

