



Florio Marsala Semisecco 2009 Superiore Riserva Premium

Nel calice il Marsala Superiore Riserva Semisecco SR1909 si presenta con un colore ambrato profondo. Il bouquet è intenso e complesso, con note speziate e sentori di pasticceria fine che ricordano creme dolci, spezie e frutta secca candita. Al palato il vino è secco, dotato di una struttura persistente, tannini presenti ma armoniosi e una dolcezza affascinante, sostenuta da aromi di fichi secchi, datteri e nougat tostato. Lo stile di questo Marsala è definito da un equilibrio raffinato tra residuo zuccherino e complessità. Il finale è lungo ed elegante, con una presenza marcata e una profonda identità mediterranea. Un vino capace di accompagnare formaggi stagionati e piatti delicati, ma altrettanto appagante se degustato da solo.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2009
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.0 %
Vitigni	Grillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323115

Vinificazione





Le uve del Marsala Superiore Riserva Semisecco 2009 vengono raccolte a mano in fase di maturazione avanzata, per garantire un ricco profilo zuccherino e polifenolico. Dopo la pressatura tradizionale ad alto contenuto zuccherino, che consente il passaggio nel mosto delle sostanze più preziose contenute nelle bucce, ha luogo una fermentazione controllata. Successivamente vino, mosto cotto e mistella, ovvero mosto d'uva la cui fermentazione è stata arrestata mediante l'aggiunta di alcol vinico, si incontrano insieme a una piccola aggiunta di alcol puro. È in questo momento che nasce la struttura del Marsala. Il carattere profondo di questo vino si forma attraverso un percorso di affinamento straordinario. A partire dal 9 luglio 2009 il Marsala ha attraversato diverse botti di legno maturo, prima di essere trasferito nel marzo 2019 in un unico grande fusto da 317 litri. La botte si trova a circa 218 metri dal mare all'interno della storica Cantina Garibaldi. Qui il vino ha continuato a maturare sotto l'influenza dell'aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, sviluppando nel corso degli anni profondità ed equilibrio. Durante questo lungo periodo di affinamento il fenomeno noto come Angel's Share ha avuto un ruolo centrale. Circa il 30 per cento del vino è evaporato nel tempo, favorendo un importante processo di concentrazione e intensificazione aromatica. Al termine di questo percorso sono state ottenute 2'870 bottiglie da un unico fusto. Il risultato è una produzione limitata e quasi rara, che esprime in modo autentico l'unicità di questo Marsala Superiore.

