Florio Marsala Semisecco 2001 Superiore Riserva Exklusiv

Nel calice il Marsala Superiore Riserva Semisecco si presenta con un caldo colore ambrato. Il bouquet è intenso e complesso con note di frutta sotto spirito, castagne e spezie, accompagnate da sfumature di liquirizia e cacao amaro. Al palato il vino è secco ed elegante, con struttura persistente, fine sapidità e un equilibrio armonioso tra pienezza e freschezza. Il finale è lungo e caratterizzato da ritorni di nougat e cioccolato fondente.Lo stile di questo Marsala è definito da una raffinata armonia tra profondità e struttura, radicata nell'identità mediterranea e nella tradizione classica del Marsala. Un vino di grande presenza, ideale sia da solo sia in abbinamento a formaggi stagionati o dessert delicati.

Produttore	Florio
Categoria	Marsala
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2001
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	19.0 %
Vitigni	Grillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323116

Vinificazione

Le uve del Marsala Superiore Riserva Semisecco 2001 vengono raccolte a mano quando hanno raggiunto una maturazione avanzata, caratterizzata da un elevato contenuto di zuccheri e polifenoli. Dopo la pressatura tradizionale ad alto tenore zuccherino, che permette il trasferimento nel mosto delle sostanze più preziose delle bucce, ha luogo una fermentazione controllata. Successivamente si incontrano vino, mistella, ovvero mosto d uva la cui fermentazione è stata arrestata tramite l aggiunta di alcool vinico, e mosto cotto. Una piccola quantità di alcool puro completa la struttura classica del Marsala.Il carattere profondo di questo vino si sviluppa attraverso un percorso di affinamento straordinario. A partire dal 2001 il Marsala ha maturato per oltre venti anni in diverse botti di legno maturo, prima di essere trasferito nel luglio 2008 in un grande tino da 25,5 ettolitri. Il fusto si trova a circa 115 metri dal mare all interno della storica Cantina Garibaldi. Qui il vino ha continuato a evolversi sotto l influenza dell aria marina, della ventilazione naturale e dei microclimi dei bagli, acquisendo nel tempo profondità, equilibrio e complessità aromatica.Durante questo lungo periodo di affinamento il fenomeno noto come Angel's Share ha avuto un ruolo significativo. Circa il 33 per cento del volume originario è evaporato, favorendo una naturale concentrazione del vino. Al termine di questo processo sono state ottenute 1'700 bottiglie da un unico tino. Una produzione limitata che sottolinea l unicità di questo Marsala Superiore.