

2020 Marsala Superiore Dolce

Cantine Florio

Cantine Florio

Cantine Florio blev grundlagt af Vincenzo Florio i 1833 og har sine historiske kældre ved havet i Marsala på Siciliens vestkyst. Marsala er husets omdrejningspunkt, og Grillo er den centrale drue. Under lagringen på egetræsfade arbejder vinmageren med både tid og placering: Nær havet er kælderen køligere og fugtigere, længere inde varmere og tørrere. Det giver forskellige veje til modning. Huset laver både tørre og søde Marsala samt søde vine på Moscato og Zibibbo.

Sicilien

Sicilien er Italiens store vinø mod syd, men området kan ikke forklares med sol og varme alene. Vinstokke står ved kysten, i varme og tørre dele af indlandet, på højsletter og på Etnas vulkanske skrån timer, hvor højde, eksponering og mere nedbør ændrer modningen tydeligt. Jordbunden rummer blandt andet kalk, ler, sand og vulkanske aflejringer. Lokale druer som Grillo, Catarratto, Carricante, Nero d'Avola, Frappato og Nerello Mascalese præger øen, mens internationale sorter også har en fast plads.

Vinen

En sød, fyldig og roligt opbygget hedvin, hvor forstærkning og træmodning er en del af selve udtrykket. Basisvinen bygger på lige dele Grillo og Catarratto, som efter gæringen får tilsat druebaseret alkohol og derefter udvikler sig under lagring på egetræ. Stilen er koncentreret og rund, men ikke kun båret af sødme; alkohol, moderat syre og den oxidative modning giver struktur, tyngde og en langsom, samlet afslutning.

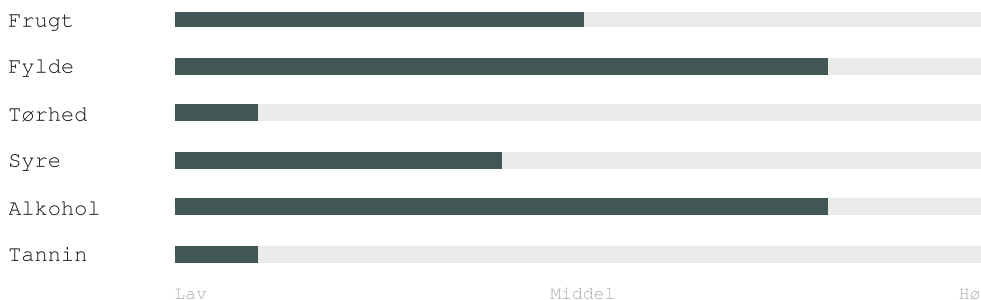
Primære aromaer: Rosiner, vanilje, valnødder, dadler og appelsinskal.

Madforslag: Prøv til tiramisu med kaffe og mascarponecreme og et drys kakao.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



2020



Dessert- og
hedvin



Grillo,
Catarratto



Sicilien
Italien