



FLORIO D.O.C MARSALA

Semisecco Superiore Riserva 2008

Le Florio Semi Secco Riserva Superiore 2008 est composé d'un assemblage de raisins Grillo et Catarratto récoltés à la main en surmaturité et cultivés dans des vignobles siciliens situés dans la province de Trapani sous la dénomination DOC Marsala. Il a été élevé pendant 15 ans dans une seule barrique de 25HL -21 SAG dans la cave Garibaldi, à 129 mètres de la mer. Ce vin est excellent en apéritif ou en accompagnement de fromages affinés, de pâté et de votre dessert préféré.

Tasting notes

Aroma

Arômes intenses et complexes d'agrumes confits, de fruits jaunes à noyau séchés et de miel de châtaignier.

Taste

Tannins secs et souples, avec des notes de figes, de vanille et d'amertume délicate.