



## 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.