

Italia, DOC Marsala | 2020

# MARSALA VECCHIOFLORIO SUPERIORE

”Zabaglioneen sielu”

*Tarina* VecchioFlorio Marsala Superiore on monikäyttöinen viini. Se valmistetaan Grillo- ja Catarratto Bianco -rypäleistä, jotka kasvavat karussa punaisessa hiekassa. Välimeren ilmasto tarjoaa lämpimät talvet ja hyvin kuumat, kuivat kesät. Korjuu tapahtuu syyskuun lopussa käsityönä. Rypälemehu käy jäähdetyissä tankeissa ja sekoitetaan lopuksi väkevöityyn rypälemehuun, keitettyyn rypälemehuun ja viinispriihin. Marsalaa kypsytetään vanhoissa tammitynnyreissä 30 kuukauden ajan.

*Tuottaja* Johtava Marsala-viinien tuottaja Cantine Florio syntyi vuonna 1833 Marsalan kaupungissa Sisilian länsikulmalla, aurinkovyöhykkeen sydämessä. Tämä on viiniviljelykselle ideaalinen paikka mineraalirikkinen maaperineen. Leudot talvet ja sopivan lämpimät kesät sekä raikkaat merituulet antavat rypäleille ihanteelliset kasvuolosuhteet. Nykyään Cantine Florion omistaa Illva Saronno.

**VÄRI** Meripihkanruskea

**TUOKSU** Paahtuneessa tuoksussa tuntuvat rusinat, taateli, paahdettu karamelli, karvasmanteli, vanilja ja kuivatut päärynät

**MAKU** Makea, tyylikkään hapokas, kehittynyt, lämmin, rusinainen, kuivaviikunainen, mokkaainen ja mantelinen

**KÄYTTÖVINKIT** Marsala Superiore Dolce on nautittava lasillinen väkevien viinien ystävälle, digestiivi, meditaatioviini, pilkahdus aurinkoa Sisiliasta. Se sopii hyvin makeiden jälkiruokien ja leivonnaisten kumppaniksi ja maistuu suolaisten juustojen seurana. Klassinen Zabaglione, viinivahto keltuaisista, sokerista ja marsalasta, on aina yhtä herkullista eikä sitä ole ilman marsalaa.



<b>VIINITYYPPI</b>	Väkevät viinit	<b>PAKKAUSKOKO</b>	12 pll
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Cantine Florio	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	18%	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	110 g/l	<b>TUOTENUMERO</b>	101000

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA



WWW.NOREX.FI

tilaukset@norex.fi



Suomen Alkoholitukku



Valio Aimo



Kesko



Meira Nova



Wihuri



PM-Juomatukku

