

Italia, DOC Marsala | 2020

MARSALA VECCHIOFLORIO SUPERIORE

”Zabaglione 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 jäädytetyissä tankeissa ja sekoitetaan lopuksi väkevöityyn rypälemehuun, keitettyyn rypälemehuun ja viinisprihin. 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 viininviljelykselle ideaalinen paikka mineraalirikkaine 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, paahtettu karamelli, karvasmanteli, vanilja ja kuivatut päärynät

MAKU Makea, tyylikkään hapokas, kehittynyt, lämmin, rusinainen, kuivaviikunainen, morkkainen 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, viinivaaho keltuaisista, sokerista ja marsalasta, on aina yhtä herkullista eikä sitä ole ilman marsalaa.



VIINITYYPPI Väkevät viinit
VALMISTUTTAJA Cantine Florio
ALKOHOLIPITOISUUS 18%
SOKERIPITOISUUS 110 g/l

PAKKAUSKOKO 12 pll
PULLONSULJENTA Luonnonkorkki
PULLON KOKO 0,75 l
TUOTENUMERO 101000



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI

