

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Morsi di Luce IGT Cantine Florio



Morsi di Luce kan bedst oversættes til lysglimt.

Zibibbo er nok bedre kendt som Moscato di Alessandria, en af de mest benyttede Muscattyper til dessertvin. Ca. 130g restsukker pr. liter.

adriatvinimport.dk



Da familien Florio i 1833 købte jord på den østlige del af Sicilien var det med det udtalte formål at producere Marsala. Florio blev igennem hele 1900-tallet kendt for at arrangere det legendariske og nu historiske motorløb på Sicilien: Targa-Florio. Tilgangen til såvel produktion som markedsføring har altid været professionel, hvilket betyder at Florio i gennem årtier har været synonymt med Marsala. Den kommercielle succes har været så stor, at Florio over flere omgange er blevet solgt, og i dag ejes af firmaet Saronno, der er kendt for Amaretto m.v..

Navnet Marsala er hentet fra byen af samme navn. Der har igennem flere århundreder været tradition for at fremstille både tørre og søde oxiderede vine med rigelig alkohol, men Marsala som den hedvin vi kender nu er opfundet af englænderen John Woodhouse i 1773, da han forstærkede den lokale vin med alkohol og dermed skabte et alternativ til Sherry, men med en markant lokal karakter. Marsala varierer fra de tørre over til de mere søde typer. Den kendes på en karakteristisk oxideret og nøddeagtig karakter, der varierer alt efter anvendte druer og lagring. I de vidt udstrakte kældre (20.100 m<sup>2</sup>!), hvor Florios Marsala lagrer i 1-10 år på træfade, afhængig af kvalitet, har man en kapacitet på 5 millioner liter.

Morsi di Luce stammer fra den lille vulkanø Pantelleria, som ligger mellem Sicilien og den Nordafrikanske kyst. Vinen bliver lavet på Zibibbo – også kendt som Moscato di Alessandria. En drue som oprindeligt stammer fra Egypten, og som romerne bragte med sig. Det er en vin som har alle de rigtig dessert-dyder i form af sødme, fedme, aromatik og kompleksitet. Sødmen kommer fra de ca. 130g restsukker i vinen og det giver en flot mundfylde og nærmest cremet karakter. Heldigvis er syren tilpas present, så balancen i vinen er perfekt. Aromaerne i en muscatvin er nok nogle af de mest klassiske, og byder på blomster, citrus, modne frugter og sukkersyltede frugter. Eftersmagningen hænger ved længe slutter flot med en blid sødme, som holdes i skak af en rensende syre, der gør vinen behagelig at drikke. Det er en vin der kan nydes til kager, is, frugtdesserter og tærter, men absolut også alene.

### LOKALITET

Sicilien  
Pantelleria

### TYPE

Hedvin

### DRUER

100% Zibibbo

### UDBYTTE

N/A

### DYRKNINGSFORM

Traditionel

### ÅRLIG PRODUKTION

45.000 fl.

### FRA MOST TIL VIN

De super modne druer presses og gæres med skallerne i en kortere periode. Når alkoholen når 5-6% tilsættes vindestillat til hedvinen når ca. 16% alkohol.

Herefter lagres vinen i min. 10 mdr. på barriques og 8 mdr. på flaske.

### OPLEVElsen

Fuldfed, blød og fløjlsagtig med klassiske søde nuancer der bliver hængende i mundhulen længe. Perfekt balance mellem sukker og syre.

### ASSOCIATIONER

- citronskal, abrikos
- syltede ferskner
- tørrede blomster
- honning, vanilje

### SERVERING

- kage, isdesserter
- marmeladetærter
- foie gras

Temperatur: 12-14°C.

### POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 2-8 år fra høst.

www.duca.it