

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Targa Riserva 1840 Semi-Secco DOC Cantine Florio



Targa Riserva 1840.

Opkaldt efter racerløbet Targa-Florio.

Hedvin lavet på Grillo med en restsødme på 70 gram 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.

Druerne til Targa Riserva kommer udelukkende fra området omkring Trapani, som ligger på den vestlige side af Sicilien. Det er her Grillo-druen hersker, og i denne vin er det 100%. Grillo er en druesort, som klarer sig fantastisk under varme himmelstrøg. Det er også derfor, at det er den mest plantede sort på Sicilien og de omkringliggende øer. Vinen er lavet i en semi-secco stil som kan minde om sherry'ens Amontillado. Der er et restsukkerindhold på ca. 70 g. og det harmonerer fint med den tørhed der er og balancen er flot afstemt. De klassiske oxidative nuancer oses op af glasset med mindelser om nødder, chokolade, tørrede frugter og kandiseret frugt. Det er en vin der passer godt til aperitif, modne oste, mandelkager og søde frugter. En helt genial kombination er, at røre en smule af vinen sammen med en ung Gorgonzola og smøre massen på friskristet rugbrød. Det fremhæver alle komponenterne. Serveres med et glas Targa.

### LOKALITET

Sicilien  
Marsala D.O.C.

### TYPE

Hedvin

### DRUER

100% Grillo

### UDBYTTE

N/A

### DYRKNINGSFORM

Traditionel

### ÅRLIG PRODUKTION

N/A

### FRA MOST TIL VIN

Håndhøstet ved optimal modenhed. Presset med kort skinkontakt og fermenteret i temperaturkontrollerede tanke. Druespritis tilsættes for at stoppe gæringen og beholde sødmen. Lagres i min. 7 år på store 1800L fade og efterfølgende 1 år på gamle 300L fade. 6 mdr. på flaske inden frigivelse.

### OPLEVElsen

Smuk, klar ravgylden med en fyldig krop, god varme og utrolig blød fløjlsagtig struktur. Flot balance mellem alkoholen (19%), kroppen og restsødmen (70 g/l.) Lang fin finish.

### ASSOCIATIONER

- Dadler, nødder
- Svesker, mocca

### SERVERING

- Aperitif med blå ost
  - Tørkager/tørret frugt
  - Meditation
- Temperatur: 10-18°C.

### POTENTIALER

Anbefalet drikkeperiode er 10-15 år fra høst.

www.duca.it