

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Vecchio Florio Superiore Dolce DOC Cantine Florio



*Vecchio Florio. En hyggelig  
desertvin til kager, frugt eller ost.  
Endda bare meditation.*

[adriatvinimport.dk](http://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.

Vecchio Florio Dolce, er som navnet antyder en sød Marsala. Vinen lagres på gamle store fade i 30 måneder. Det giver en fantastisk ravgylden farve med nærmest guld-lignende kanter. I næsen får man en klar fornemmelse af, at denne vin er lagret. Ud over de klassiske noter af nødder, tørret frugt og sveske, så kommer der en liflig duft af vanilje. Det er en typisk duftnote der kommer efter lang lagring på egetræ. Der er ca. 40g. restsukker i vinen, så den virker ikke oversød, men har afgjort en sødmefuld smag. Balancen er i top mellem den sarte syre og sødmen og der er en vin der kan nydes til forskellige lejligheder. Gerne som meditationsvin, til modne oste/blå oste og naturligvis til desserter af forskellig slags. Er man til lækre saucer, så kan det varmt anbefales at bruge denne vin som basis i f.eks. retter med braiserede svinekæber eller Scallopine al Marsala – kalvefilet i Marsalasaucen. Marsala er også klassisk i Tiramisú-opskrifter.

### LOKALITET

Sicilien  
Marsala D.O.C.

### TYPE

Hedvin

### DRUER

Grillo  
Cataratto

### UDBYTTE

N/A

### DYRKNINGSFORM

Traditionel

### ÅRLIG PRODUKTION

N/A

### FRA MOST TIL VIN

Fuldmodne druer høstes og presses forsigtigt for at få alle de fine nuancer med. Efter kort fermentering tilsættes druebrandy for at stoppe gæring. Mosten lagres 30 måneder på gamle store fade. Herefter 3 mdr. på flaske.

### OPLEVELSEN

Cremet, blød og fed struktur. Smelter på tungen og efterlader en behagelig sødme der holdes i skak af fin syre.

### ASSOCIATIONER

- Dadler, svesker
- Mocca, nødder

### SERVERING

- Blå ost
  - Tørkager/tørret frugt
  - Meditation
- Temperatur: 10-17°C.

### POTENTIALE

Marsalaen er klar til brug når den flaskes. Ikke egnet til lagring. Efter åbning, opbevar i køleskab op til 60 dage.

[www.duca.it](http://www.duca.it)