

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Morsi di Luce Vino Liquoroso Terre Siciliane IGT Florio NV



Morsi di Luce er fremstillet på let overmodne, solvelsignede Zibibbo-druer (Moscato-familien). Cremet og rig med noter af spiritussyltet frugt og vanille. Med god friskhed.

adriatvinimport.dk



Under en storm i 1773 blev den engelske handelsrejsende John Woodhouse tvunget i land ved havnen i Marsala på Siciliens vestkyst, hvor han smagte den lokale vin *perpetuum*, der blev lagret på træfade og på en måde, der også kendes fra det spanske solerasystem, en proces, der i princippet kan fortsættes i *en uendelighed*, fordi man kan blive ved med at friske indholdet op, ved at introducere ung vin. Vinen var en forholdsvis tør, stærk, oxidativt præget hvidvin – en følge af, at fadene ikke fyldtes helt op – som faldt i Woodhouses smag, og den har formentlig mindet ham om Sherry. Han besluttede at fylde sit skib med den lokale specialitet, som han tilsatte en brandy, så vinen kunne ramme en britisk smag og i velpræservede tilstand kunne nå frem til den britiske kyst. Den vin han hermed frembragte har i stil været tæt på en Marsala Vergine Soleras. Eksperimentet blev en succes, og blev kendt som Marsala og allerede i 1773 etablerede Woodhouse et firma, der fremstillede og afskibede Marsala til England, hvor vinen blev populær og siden kom også andre producenter til. I 1832 opførte Vincenzo Florio en stor *cantina* i havnebyen og i 1833 opkøbte han jord for at kunne dyrke vin og lave sin egen Marsala og grundlagde dermed Cantine Florio, der historisk har etableret sig som områdets førende producent. Florio anvender næsten udelukkende den mest anerkendte drue, den buskdyrkede Grillo, til deres forskellige Marsala-typer, men man laver eksempelvis også *passito*-vine fra Pantelleria og de Lipariske øer. Marsala er en *vino liquoroso* og er en paraply-betegnelse for en række *hedvine*, der varieres gennem forskelle i lagring, farve og sødmegrad, men ofte har vinene mindelser om nødder, abrikos, honning, brun sukker og tørrede svampe, og de er anvendelige i mange gastronomiske sammenhænge.

Morsi di Luce er en *vino liquoroso*, der får sin karakter fra overmodne, solvelsignede Zibibbo-druer, og den antager en mere cremet og vanilinunderstøttet karakter efter opholdet på små egefade, og der er en balancerende friskhed i smagen. Den udmærker sig med sin umiddelbare velsmag og store alsidighed i forhold til dessert-køkkenet. I forhold til Florios Ambar, har Morsi di Luce en større intensitet og en mere afrundet dybde i smagen og magter lidt rigere desserter.

LOKALITET

Sicilien.

TYPE

Dessertvin, en *vino liquoroso*, lavet med tilsætning af alkohol, ca. 15,5% vol., 130 gram restsukker/liter.

DRUER

Moscato di Alessandria, der lokalt kendes som Zibibbo.

DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtigheds-certificeringer gennem VIVA og Equalitas.

FRA MOST TIL VIN

De overmodne druer høstes i midten af september. De presses let og der foretages en kort maceration og alkoholisk gæring ved 17-18 grader C. Når vinen naturligt er gæret op til ca. 5-6%, så stoppes gæringen ved tilsætning af et vindestillat, og man opnår derved en vin med ca. 15,5% alkohol, hvilket efterlader et restsukkerindhold i vinen fra druerne, der gør den sød. Vinen lagres mindst 10 måneder på 225 liters barriques.

OPLEVELSEN

En *vino liquoroso* med rødfarve og en intens Zibibbo-karakter, med mediterrane urter, tørret og spiritussyltet frugt, lyse rosiner, tørret abrikos og vanilin, og i munden med en cremet sødme, friskhed og vedholdenhed.

ASSOCIATIONER

- Honning, oregano, rosmarin
- Tørret abrikos, lyse rosiner
- Orangeskal, figner, vanilin

SERVERING

- Savarin all'albicocca
- Blåskimmeloste
- Crostata di Pesche e amaretti
- Cassata siciliana
- Nøddetærte, frugtærte, æblekage
- Is og bær

Serveringstemperatur: 5-8° C, efter behag.

POTENTIALE

Klar til at drikke og meget holdbar i en veltempereret kælder.

www.duca.it