

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Aromatisk alkoholforstærket dessertvin med masser af friskhed. Præg af honning, appelsinskal og lyse rosiner.

En rigtig god all-round vin til det søde køkken.

adriatvinimport.dk



Moscato Ambar Vino Liquoroso IGT Florio

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 varierer 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.

Moscato Ambar er en alkoholforstærket dessertvin, der udmærker sig i Florios portefølje ved at inkludere Moscato Bianco, og ståltankfremstillingen giver en større spændstighed i den færdige vin. Aromatisk er der antydninger af honning og krydderurter og udtalte noter af appelsinskal, lyse rosiner og tørret frugt. I munden bemærkes først sødmen og så den overraskende friskhed, og vinens sødme er præcis og bliver ikke for overvældende.

LOKALITET

Sicilien.

TYPE

Dessertvin, med tilsætning af alkohol, ca. 15,5% vol., 125 gram restsukker/liter. 75 Cl.

DRUER

Moscato di Alessandria (Zibibbo) og Moscato Bianco.

DYRKNINGSFORM

Florio har bæredygtighedscertificeringer gennem VIVA og Equalitas.

FRA MOST TIL VIN

De velmodnede druer høstes primo september. De presses let og der foretages en kort maceration og alkoholisk gæring ved 17-18 grader C. Når vinen naturligt et gæret op til ca. 5-6%, så stoppes gæringen ved tilsætning af et alkoholdestillat, og man opnår derved en vin med ca. 15,5% alkohol, hvilket efterlader et restsukkerindhold i vinen fra druerne, der gør den sød. Vinen fremstilles og lagres på ståltanke. Første årgang for denne vin var 2009.

OPLEVELSEN

En *vino liquoroso* med en intens gyldengul farve og en dyb Moscato-karakter. Sødmefuld og med friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Honning, salvie
- Tørret appelsinskal, lyse rosiner
- Tørret frugt

SERVERING

- Savarin all'albicocca
- Is og bær, crêpes Suzette
- Crostata di Pesche e amaretti
- Cassata siciliana
- Nøddetærte, frugttærte
- Æblekage, chessecake

Serveringstemperatur: 5-7° C, efter behag.

POTENTIALE

Denne vin drikkes ung og for sin friskhed.

www.duca.it