Florio „ Gran Chef ” Marsala Doc 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



Kód produktu	MAR00200

K výrobě tohoto vína se používají hrozny Grillo. Cattaratto, Pignello, Garganega, Calabrese - druhý výraz pro odrůdu Nero d´avola, Damaschino, Nerello a Inzolia. Víno se dolíhovává přídavkem neutrální lihoviny, a kdy je to vhodné dosladí se koncetrovanou místní odrůdou.

Jedná se o klasickou tradiční marsalu, do které se přidává přírodní extrakt vaječných žloutků. Je vynikající pro ochucení marcipánu a sladkostí obecně, je také dobrou společností pro ovocné koláče a suché pečivo. Barva je jantarová s měděnými odlesky, svým jasem připomíná karamel. Nos je charakterizován sladkými tóny cukrové vaty, cukrovinek a marcipánu, následovanými tóny aromatických a léčivých bylin s lehkými minerálními dozvuky. Chuť je jemná, teplá a hřející, hlavně sladká a jemná, bohatá na tóny sušeného ovoce s dlouhou perzistencí a dochutí připomínající pražené mandle.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
	na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Florio „ Gran Chef ” Marsala Doc 18% vol. 0.75 l

Popis

Marsala vzniká díky Johnu Woodhousovi, jako syn kupce z Liverpoolu přijíždí do přístavu Marsala (z arabského jména Marsah-el-Allah) roku 1770 a pozastavuje se nad kvalitou místního vína, jež je srovnatelné s víny ze španělského Jerezu nebo portugalského ostrova Madeira, které jsou v Británii tak oblíbené. Po tříletém období pokusů a příprav mohl poslat lodí roku 1773 první zásilku vína pod jménem Marsala. Průlom nastává v roce 1800, kdy získává státní zakázku od admirála Nelsona, jež se rozhodl vybavit tímto vínem svou flotilu a objednal 500 sudů. V roce 1812 nedaleko Woodhousových vinných sklepů v marsale zakládá podobný podnik Benjamin Ingham. Teprve roku 1933 začíná s výnosným obchodováním i první sicilský podnikatel Vincenzo Florio.Rodina Florio patřila k nejvlivnějším sicilským rodinám, která se zabývala obchodem, rybolovem, výrobou keramiky a z důvodu vlastní velmi rozsáhlé námořní flotile ""Flotta Florio"" rovněž vyráběla navigační zařízení již od roku 1848. Vincenzo Florio byl rovněž zakladatelem slavného vytrvalostního automobilového závodu Targa Florio, který ve své době patřil k ojedinělým závodům s délkou tratě 446 km. Poprvé se uskutečnil 6. května 1906 a vítězem se stal Alessandro Cagno v čase 9 hodin s průměrnou rychlostí 50 km/h. Targa Florio se stal jedním z nejvýznamnějších závodů Evropy spolu s 24 hodin Lea Mans a Mille Miglia. První ženou v historii, která se zúčastnila tohoto závodu byla v roce 1926 slavná automobilová závodnice z Československa, Eliška Junková s vozem Bugatti. K výrobě vína marsala se používají hrozny Grillo (původní odrůda Marsala, jež je stále považována za nejlepší). Cattaratti, Pignanello, Garganega, Calabrese - druhý výraz pro odrůdu Nero ď Avola, Damaschino, Nerello a Inzolia.Víno se dolihovává přídavkem neutrální lihoviny, a kde je to vhodné dosladí se koncentrovanou místní odrrůd.

Hlavní parametry

Značka	Florio
Druh	tradiční sicilské víno Marsala
Barva	bílá
Odrůda	Grillo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Itálie, Sicílie
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Alergeny skupina II.	Vejce a výrobky z nich
Výrobce	Cantina Florio - Duca di Salaparuta S.p.A. Via Vincenzo Florio 1 – Marsala (TP), Itálie