

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 doléhovává přídávkem neutrální lihoviny, a kdy je to vhodné dosladí se koncentrovanou 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 jassem 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 hřejivá, 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

» Víno » Dezertní víno

Popis

Marsala vzniká díky Johnu Woodhouseovi, 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 Woodhouseových 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 nevlivnějším sicilským rodinám, která se zabývala obchodem, rybolovem, výrobou keramiky a z důvodu vlastní velmi rozsáhlé námořní flotily "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 d'Avola, Damaschino, Nerello a Inzolia. Víno se dolihovává přídatkem neutrální lihoviny, a kde je to vhodné dosladí se koncentrovanou místní odrůd.

Hlavní parametry

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

LMIV & Doplnkové parametry

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