

Florio „ VecchioFlorio Sweet ” Doc 2019 Marsala Superiore Doc 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno



EAN

8004730000950

Kód produktu

MAR00225

Marsala Superiore 'VecchioFlorio' od renomovaného vinařství Florio je vynikající sicilské víno vyrobené z hroznů Grillo a Cataratto, které zraje 30 měsíců v dubových sudech. Díky delšímu zrání získává víno bohatou chuť s tóny hořkých mandlí, rozinek, koření a vanilky, typických pro kvalitní Marsalu. Perfektně se hodí jako aperitiv k vyzrálým sýrům, praženým mandlím či bottarze, nebo jako ideální společník k dezertům, cukroví a sušenému ovoci. Pro maximální zážitek podávejte při 8°-10°C jako aperitiv nebo při 14°-16°C k dezertům. Toto všestranné víno ocení milovníci tradiční sicilské elegance.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupnost množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Florio „ VecchioFlorio Sweet ” Doc 2019 Marsala Superiore 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 nejvlivnějším 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 přidavkem 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 |
| Ročník | 2019 |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Odrůda | Cataratto, Grillo |
| Přívlastek | Superiore |
| 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 | odrodné víno révové s přidavkem 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. |