

IL BIANCO IN EVOLUZIONE: IL NUOVO “VINO FLORIO”



Florio da sempre è sinonimo di Marsala.

Ora Florio decide di regalare una nuova grande emozione, imbottigliando il **Vino Florio**.

Prima forma delle uve che arrivano in Cantina, questo vino è ciò che diventerà Marsala e per lungo tempo è stato degustato nella sua incredibile organolettica solo da chi vive la Cantina.

Oggi Florio lo imbottiglia, in quantità limitatissime, perché costituisce un tassello fondamentale per

raccontare appieno quel progetto culturale che è il Marsala.

Un **vino bianco non filtrato**, in **continua evoluzione organolettica** in funzione del tempo, dello spazio e dello stato d'animo di chi lo assapora. Questo vino è espressione dell'annata, del ritmo e dell'armonia scelti dall'Enologo. Un vero atto di poesia, che si traduce in un calice dal **carattere ricco e sapido**, dall'**alta gradazione alcolica** e dall'**intenso profumo di campi fioriti e mare**.

Nella creazione del nuovo **Vino Florio** il tempo occupa un ruolo fondamentale: il tempo della maturazione dell'uva, il tempo della pressatura, il tempo del sur lie, il tempo dell'evoluzione nelle vasche in cemento, il tempo dell'innamoramento.



INIZIAMO DAL PRINCIPIO... L'UVA

I vigneti, allevati in terreni arsi dal sole nella **Sicilia occidentale**, vivono un legame speciale con il mare, tanto da poter affermare che esista solo un confine visivo tra vigna e acqua. L'arte agro-marina

dà voce ad esercizi su pianta per accumulare zuccheri e portare il frutto ad una maturazione completa di tutte le sue parti costituenti. La strada organolettica per un futuro vino dal **carattere "evolutivo"** è segnata dal coraggio di osare già in vigna.





LA NOSTRA INTIMITÀ DEL FARE NELLE CANTINE FLORIO... L'ENOLOGIA

L'enoologia del **vino Florio** racconta di energiche forze di estrazione, dell'uso del torchio tradizionale per creare mosti carichi di colore, alti estratti secchi ed estrema sapidità marina. Rubare l'anima all'acino è la regola prima, per poi dar voce a fermentazione in cemento, ritmata da irregolari ossigenazioni cadenzate dall'ascolto dell'Enologo.

IL RISULTATO

Il risultato di questo processo è un vino dal carattere ricco e sapido, dall'alta gradazione alcolica e dall'intenso profumo di campi fioriti e mare. **Vino bianco** non filtrato in continua evoluzione organolettica in funzione del tempo, dello spazio e del vostro stato d'animo. Oggi racconta di un giallo vibrante inebriato da zagara e gelsomino.



GRADO ALCOLICO: 15% in vol
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

Condiviso con un primo esercizio
da 13.000 bottiglie da 75 cl