



FLORIO

Vino

*Un mare in tempesta a ritmo del tempo,
dove il blu si accende di bianco in evoluzione*

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, dal raspo, al vinacciolo, alla buccia. La strada organolettica per un futuro vino dal carattere "evolutivo" è segnata dal coraggio di osare già in vigna, dalla necessità di costruire un'uva dal maturo patrimonio polifenolico.

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

L'enologia 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, per creare un vino dal carattere ricco e sapido, dall'alta gradazione alcolica e dall'intenso profumo di campi fioriti e mare.

LA GIOIA DEL CONDIVIDERE IL... TEMPO

Nella creazione del 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.

IL PRIMO ATTO EVOLUTIVO IN FLORIO È IL... VINO

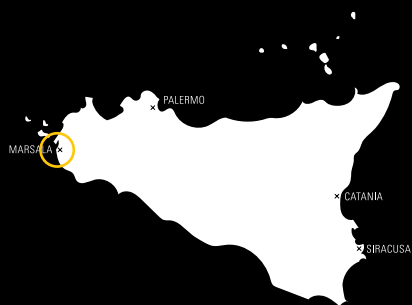
Vino bianco non filtrato in continua evoluzione organolettica in funzione del tempo, dello spazio e del vostro stato d'animo. Oggi racconta di un giallo vibrante inebriato da zagara e gelsomino.

GRADO ALCOLICO

15% in vol

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

Condiviso con un primo esercizio da 13.000 bottiglie da 75 cl



○ Cantine Florio, Marsala (TP)

CANTINE
FLORIO
1833