

CANTINE



FLORIO

1833

Arte Liquida in Movimento





Chi Siamo

« 1833 – Florio è la prima Cantina italiana a produrre il vino fortificato Marsala. »

Sin dalla sua fondazione, nel 1833, ad opera del giovane imprenditore siciliano Vincenzo Florio, l'obiettivo fu quello di affermarsi sul mercato per l'alta qualità del Marsala. Cantine Florio porta avanti, ancora oggi, la visione originale del suo fondatore, promuovendo la filiera creativa dall'agronomia al terroir d'affinamento in rovere.

Storia

« 1833 – Florio è la prima azienda italiana a produrre Marsala »

1773 Genesi del Marsala

- Nel 1773, **John Woodhouse** partito dall'Inghilterra sbarco in Sicilia nel porto di Marsala e fu letteralmente conquistato dal vino alto grado tradizionalmente prodotto.
- Decise così di addiziarlo di alcol, portalo in Inghilterra ed iniziarne la commercializzazione.
- Nasce il vino fortificato Marsala.

1806 Innovazione del Marsala

- L'arrivo degli **Ingham**.
- Dopo il Blocco Continentale, **Benjamin Ingham** decise di spostarsi da Yorkshire a Palermo per iniziare a produrre e commercializzare Marsala.
- Primi studi agronomici ed enologici sul Marsala

1810 Sviluppo Commerciale

- Arrivo degli **Whitaker**, nipoti degli **Ingham**, lanciano il più importante stabilimento commerciale di Marsala

1833 Fondazione Cantine Florio

- **Vincenzo Florio** fonda la prima azienda di Marsala italiana.
- Decide di sposare la qualità come marchio del suo vino fortificato.

1924 Cantine Florio e le case storiche

- Tra il 1924 e il 1929 la piemontese **Cinzano** rileva Cantine Florio ed i brand storici, **Woodhouse**, **Ingham** e **Whitaker**, riunendoli sotto un'unica società

1998 Continuità

- La famiglia **Reina** acquisisce Cantine Florio, sposando il progetto qualitativo

2022 Intima Visione

- Nasce la **New Geography**, la prima linea di Marsala a raccontare l'intimità delle Cantine Florio



Le Cantine Storiche

« Emblema della Geografia d’Affinamento e dell’Enologia d’Ascolto »

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le Cantine Florio di Marsala si affacciano sul mare della Sicilia occidentale. Avvolte dall’energia dei venti, rese sapide dal mare, le Cantine accolgono, bellissime e silenziose, i legni di rovere dove i Marsala Florio affinano in un movimento apparentemente immobile. Centinaia di botti, tini e caratelli, ognuno con una sua storia, respirano il mare attraverso il pavimento di tufo, nelle alte navate dove profumi e architetture si mischiano. In questo luogo meraviglioso, in cui si distilla l’idea siciliana di bellezza, il nostro enologo, attraverso il sapiente uso dello spazio, del tempo e dell’ossigeno, crea il Marsala nelle sue molteplici forme organolettiche.



Marsala D.O.C.

La Denominazione d'Origine Marsala si estende in un'areale circoscritto della Sicilia occidentale, e proprio all'interno di esso, nella fascia costiera del marsalese, si trova l'areale agronomico dell'uva bianca con cui i Marsala Florio sono creati.

I vigneti, allevati in terreni sabbiosi ed asciutti, arsi dal sole, vivono un legame speciale con il mare.

Qua, le condizioni estreme, date dalle alte temperatura ed i forti venti, uniti alla forte influenza del mare, marcano in modo univoco l'anima delle uve a bacca bianca Grillo.



La creazione del Marsala Florio

« Primo Atto - L'Agronomia e
Vinificazione Florio »



L'agronomia e Vinificazione Florio

« Agronomia e Vinificazione Hard »

Il territorio unico e selvaggio accompagna le Cantine Florio in un'agronomia estrema in leggera sovra-maturazioni del frutto.

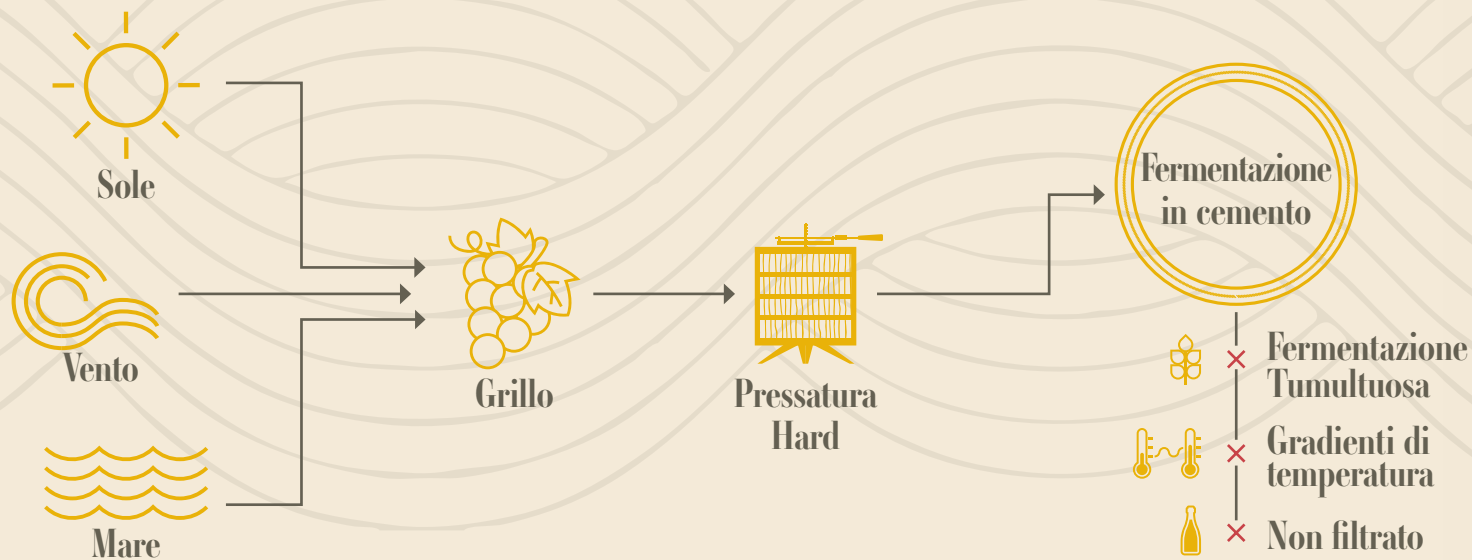
Le uve Grillo, da cui si produce il Marsala Florio, raccontano di uno scheletro palatale importante, croccante e dai sentori marini.

Il risultato è il Vino Florio, il vino "atto a dare Marsala DOC", l'atto iniziale su cui il nostro enologo creerà il Marsala Florio.

Pura espressione del Terroir "agromarino" della Sicilia Occidentale, il vino Florio è creato con puro istinto dal nostro enologo.

Vino Florio

Il Vino Florio è il vino atto a dare Marsala DOC.
Tutte le categorie di Marsala nascono dalle
diverse fortificazioni di questo.





La creazione del Marsala Florio

« Secondo Atto – La fortificazione »



Fortificazione

Al termine della fermentazione, il Vino Florio è pronto all'«innamoramento», ovvero all'incontro con l'alcol che ne influenzerà la successiva evoluzione organolettica.

L'incontro tra vino e alcol rappresenta la nascita ufficiale dell'«atto a dare Marsala».

L'innamoramento segna il passaggio tra le operazioni «atte a dare Vino», marcate dalla loro stagione agronomica, a quelle «atte a dare Marsala», caratterizzate dalla somma delle stagioni che si susseguono durante l'affinamento in cantina.

È il battesimo di una “nuova creatura” il Marsala, che cresce e vive nelle Cantine Florio, in un ambiente climatico eterogeneo, fatto di rovere, tempo e aspirazioni umane.



Fortificazione

L'innamoramento è tra le decisioni più importanti dell'Enologo, perché è in questo «atto» che si decide la tipologia del Marsala, provando a «immaginare l'impossibile», ovvero il futuro delle sue evoluzioni organolettiche. L'Enologo assaggia, ascolta e “sente” le partite di «Vino atto a dare Marsala» che ha creato in vendemmia. Per ciascuna sceglie il tipo di innamoramento (fortificazione) più adatto con gli strumenti in suo possesso: l'alcol etilico di origine vinica; la mistella*; il mosto cotto*.

*MISTELLA (SIFONE): ottenuta aggiungendo alcol al mosto per bloccarne la fermentazione e conservarne gli zuccheri dell'uva (da uve atte a dare Marsala).

*MOSTO COTTO: ottenuto cuocendo il mosto (da uve atte a dare Marsala) a fuoco diretto per diverse ore.

Il Marsala Florio

« Si divide in due famiglie »

Marsala Vergine



Tempo

Minimo 5 Anni Marsala Vergine

Minimo 10 Anni Marsala Vergine Riserva

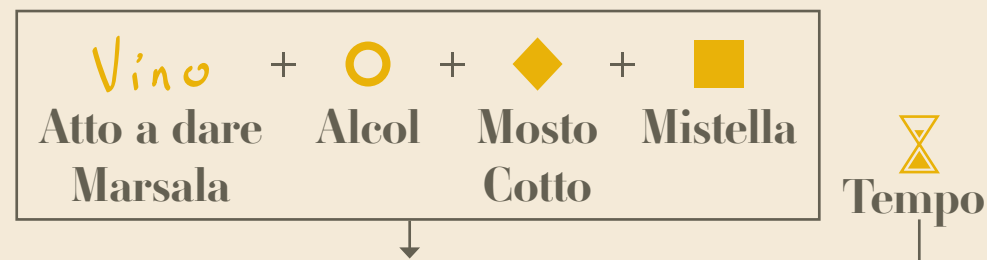
Piacevolezza

Possibili residui zuccherini dalla fermentazione
< 10 g/l di zucchero residuo

Grado Alcolico

Almeno 18%

Marsala Superiore



Tempo

Minimo 2 Anni Marsala Superiore

Minimo 4 Anni Marsala superiore Riserva

Piacevolezza

Secco: 0-39g/l residuo zuccherino naturale

Semisecco: 40-100 g/l residuo zuccherino naturale

Dolce: superiore ad i 100 g/l residuo zuccherino naturale

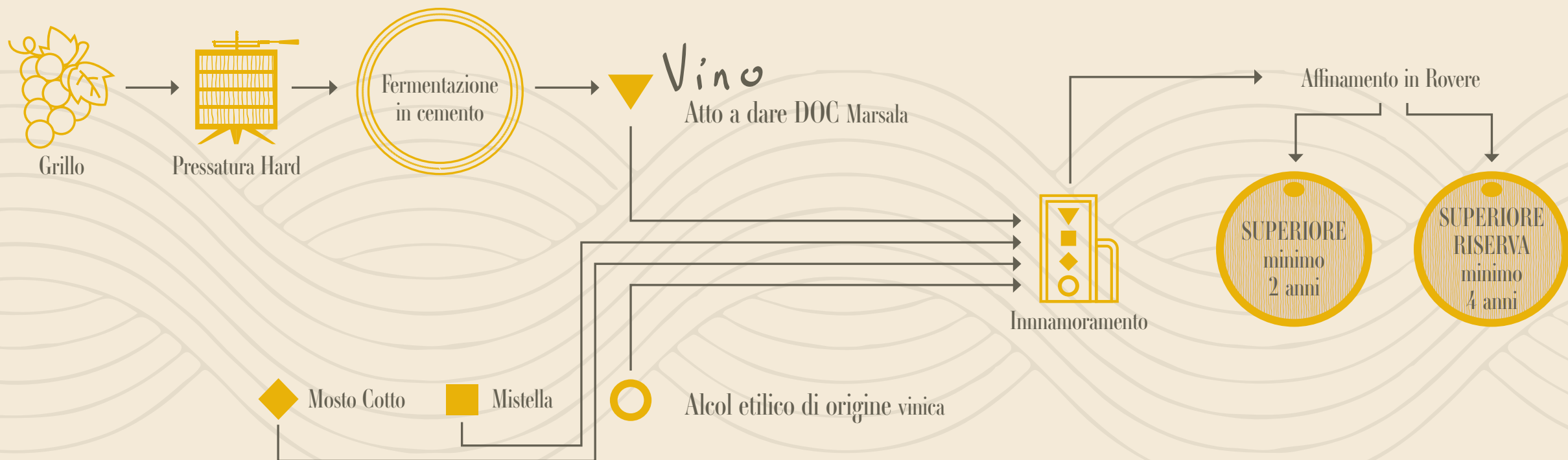
Grado Alcolico

Almeno 18%

Marsala Vergine



Marsala Superiore



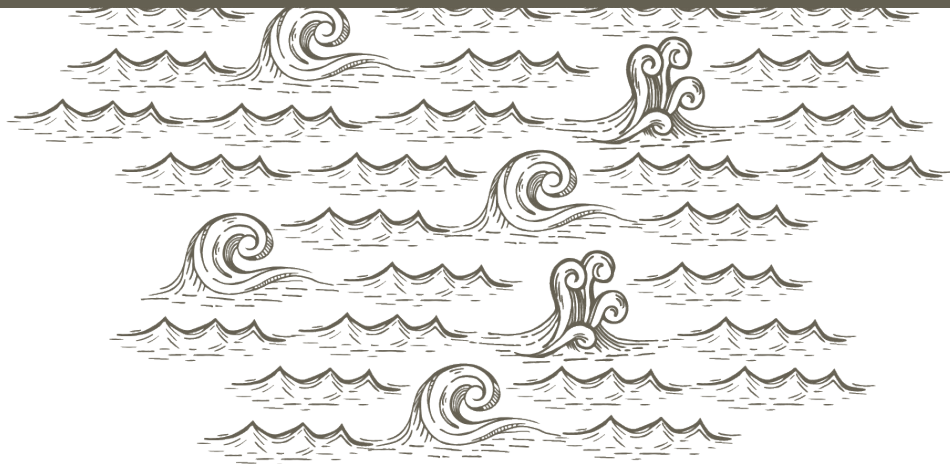
A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels under stone arches. The barrels are made of light-colored wood with dark metal bands. The arches are made of stone and are supported by wooden beams. The lighting is warm and focused on the barrels.

La creazione del Marsala Florio

« Terzo Atto – L'affinamento nelle
Cantine Florio »

Geografia d' Affinamento

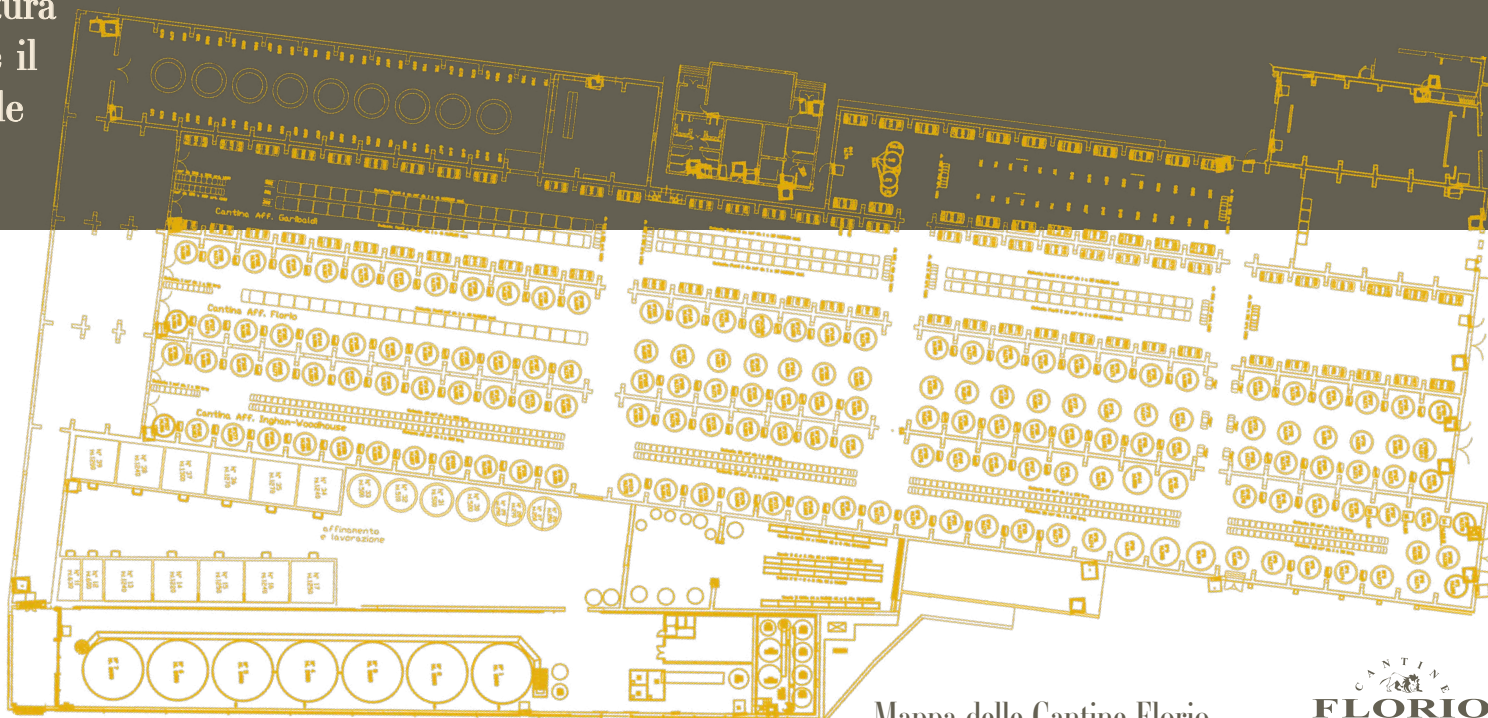
Il mare influisce sulla velocità di affinamento, modificando la concentrazione del vino e il suo profilo aromatico. A parità di tempo di affinamento in legno di rovere, quando le botti sono più vicine al mare, la temperatura si abbassa, cresce l'umidità e la concertazione del Marsala sarà inferiore, con una maggioranza di note salmastre. Al contrario, allontanandosi dal mare, la temperatura aumenterà, decrescerà l'umidità, mentre sarà maggiore il fenomeno di concentrazione del Marsala e massime le note speziate.



Tempo

Nelle Cantine Florio il tempo acquisisce un ruolo vitale ed insostituibile.

Un lento movimento, scandito dal susseguirsi delle stagioni che, in base alla dimensione e posizione del contenitore, accompagna i Marsala Florio al perfetto momento d'espressione palatale e d'affinamento.



Mapa delle Cantine Florio

Angel's Share

Intimamente connessa alla geografia di affinamento è l'Angel's Share, la «Quota dell'Angelo», la quantità di Marsala che evapora nelle Cantine durante gli anni di affinamento grazie alla naturale porosità delle botti in rovere. L'Angel's Share non è una quota fissa, ma mutevole. È direttamente proporzionale alla temperatura ambientale e al tempo di affinamento, mentre è inversamente proporzionale alla grandezza del contenitore. L'Enologo, scegliendo il luogo climatico puntuale nelle Cantine Florio, la grandezza delle

botti e il tempo di affinamento, costruisce la sua visione dell'affinamento del Marsala. L'Angel's Share è un indice organolettico, che esprime in percentuale l'opera palatale ed olfattiva dell'Enologo, i colpi di scalpello che, uno dopo l'altro, contribuiscono a creare l'opera d'arte. Un'Angel's Share di grado minore indicherà Marsala più gentili e fruttati, mentre una percentuale maggiore racconterà di una concentrazione ed evoluzione più marcata, raccontando di Marsala più strutturati, complessi e profondi.





Enologia dell'Ascolto

Un'enologia estrema, di ascolto, d'intimità profonda con le Cantine è ciò che crea l'arte liquida del Marsala.

L'ancestrale capacità del fare, del cogliere il tempo della maturazione dell'uva, il tempo della pressatura, il tempo dell'innamoramento, il tempo dell'evoluzione in legno di rovere, ascoltati dal cuore pulsante dell'Enologo, danno voce al Marsala.

Arte viscerale, esercitata ogni giorno per amore e con amore, fatta di delicatezza e intelligenza, con la consapevolezza di creare qualcosa che tra molti anni racconterà la nostra storia a chi berrà un Marsala Florio.

Etichetta Culturale

« L'intimità del Marsala Florio in un'etichetta culturale »

- 01 Anno di Fortificazione** | L'annata del Marsala scandisce il momento dell'innamoramento tra vino ed alcol
- 02 Geografia di cantina** | Per ogni Marsala l'immagine stilizzata rappresenta la relativa navata di appartenenza e la distanza dal mare, che nella zona più vicina, raggiunge i 95 metri. Alcune botti possono seguire un percorso di affinamento che tocca tutte le navate, mentre altre maturano in un unico luogo. La geografia dell'affinamento gioca un ruolo fondamentale. Il mare e i suoi influssi sono infatti un elemento climatico determinante, in grado di influire sulla temperatura e l'umidità della cantina, modificando la concentrazione del vino e il suo profilo aromatico. Quando le botti sono più vicine al mare, la temperatura si abbassa mentre cresce l'umidità e l'Angel's share sarà minore. Allontanandosi dal mare la temperatura aumenterà e decrescerà l'umidità, con un Angel's share maggiore.



Etichetta Culturale

« L'intimità del Marsala Florio in un'etichetta culturale »

- 03 Verbale di Miscela | Codice Univoco che indica lo specifico innamoramento tra vino ed alcol
- 04 Anni di affinamento | Anni di affinamento in Rovere
- 05 Percorso Marsala | Racconta di affinamento in rovere di Marsala
- 06 Angel's Share | la percentuale di Marsala che evapora durante l'affinamento. L'Angel's share è frutto del tempo di affinamento, della dimensione del contenitore, dell'intimità del rovere, della temperatura, dell'umidità e della posizione dove il contenitore trova radici



New Geography

« L'arte liquida del Marsala »

L'intero e complesso percorso del Marsala verso la singolarità espressiva racchiusa nella bottiglia è sintetizzato nelle «etichette narranti» Florio della linea New Geography.



*Vintage del Marsala soggette a variazione in base a disponibilità



Grazie