



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

MARSALA VERGINE “BAGLIO FLORIO” RESERVA ÂMBAR SECO DOC 1998



Produtor: Cantine Florio

Tipo: Vinho âmbar fortificado

Região: Marsala

País: Itália

Uvas: 100% Grillo

Gradação Alcoólica: 19%

Temperatura de Serviço: Como aperitivo, 8°C a 10°C.

Como vinho de sobremesa ou meditação, 12°C a 14°C.

Combinações gastronômicas: Excelente como aperitivo, antepasto de peixe defumado e queijo Taleggio. Perfeito para meditação. Intenso e extraordinariamente persistente.

Estimativa de Guarda: 30 anos se conservado em adega.

Conteúdo: 50 cl

Código de Barras:



80358787

Fundada em 1832 por Vincenzo Florio, a vinícola de prestígio de Marsala é ainda hoje a protagonista de páginas importantes da história dos grandes vinhos. A história do Marsala está entre as mais incríveis conhecidas, não só porque foi um vinho descoberto acidentalmente por seu "inventor", mas também pelo fato de ser um dos melhores vinhos italianos. A história diz que em 1773, por causa de uma tempestade, o comerciante Inglês John Woodhouse foi forçado a atracar no porto de Marsala. Quando em terra, experimentou o vinho local, Perpetuum, que era um vinho da última colheita misturado a vinhos de todas as safras anteriores que permaneciam nos barris. Um vinho, portanto, que passava por um processo de oxidação natural e ganhava "vida nova" a cada nova safra. Woodhouse gostou tanto que decidiu enviá-lo para a Inglaterra. Para que não sofresse com as condições adversas nos porões dos navios, acrescentou um pouco de conhaque em cada barril a fim de garantir uma melhor manutenção.

Chegando à Inglaterra, Woodhouse percebeu que o vinho estava reforçado e se tornara melhor do que quando havia deixado a Sicília. Foi um sucesso impressionante. Woodhouse voltou para a Sicília e estabeleceu sua adega para a produção do vinho que em poucos anos tornou-se famoso, consumido principalmente nos navios da frota de Sua Majestade britânica. Diz-se que Horatio Nelson usava o Marsala para celebrar as vitórias em suas batalhas e por isso era chamado de "Vinho da Vitória". Em 1832, Vincenzo Florio estabeleceu sua adega, que tornou-se conhecida por sua qualidade superior. Pouco a pouco, ele adquiriu praticamente todas as adegas da região. Desde então, o Marsala Florio ficou conhecido mundialmente por sua qualidade, aroma e sabor incomparáveis.

Nota do produtor:

Cor ouro envelhecido com tons brilhantes de topázio. Aromas intensos extremamente finos com notas de baunilha, mel queimado e avelãs tostadas. Na boca é seco e suave com notas de alcaçuz, amêndoas e notas harmoniosas de baunilha.