

TUTTI I RACCONTI DI UNA STORIA UNICA



L'anno della fortificazione.
A differenza del vino, in cui si segna l'annata, la nascita del Marsala avviene con l'aggiunta di alcool, chiamata da Florio «innamoramento».

2008

Totale degli anni di affinamento.
È l'età raggiunta dal Marsala dopo la sua nascita, in seguito all'innamoramento con l'alcool.

13

MARSALA VERGINE AFFINATO | MARSALA VERGINE REFINED
NEL FUSTO DI ROVERE 301 DA 20 HL | IN 20 HL 301 OAK BARREL
NELLA CANTINA GARIBALDI | IN THE GARIBALDI CELLAR

Sintesi del percorso del Marsala
all'interno dei fusti della cantina. Può essere indicato un solo fusto (in questo caso si parla di single wood) oppure più fusti che comunque hanno contenuto sempre lo stesso verbale di Marsala.

Bottiglia in vetro satinato ottenuta da uno stampo prodotto in esclusiva per Florio negli anni '80. Le bottiglie della Linea Exclusive non hanno etichetta ma sono serigrafate su vetro.

Verbale di Miscela. È l'atto di nascita ufficiale del Marsala, il numero che indica l'«innamoramento» tra il vino e l'alcool. È univoco e non può essere modificato. Dal momento dell'innamoramento, il Marsala prosegue il suo viaggio nel tempo evolvendosi secondo le scelte dell'enologo, che ne asseconda la propensione.

[VR0308]

Numero della bottiglia. Ogni espressione di Marsala è numerata perché in edizione limitata.

035

L'Angel's Share, ovvero la «Quota dell'Angelo», è la quantità di Marsala che evapora "nei cieli" durante gli anni di affinamento per la naturale porosità delle botti di legno. Non è una quota fissa, ma mutevole: direttamente proporzionale alla temperatura circostante e alla permanenza nei legni; inversamente proporzionale alla grandezza del contenitore. Dove l'ambiente è più caldo (e nelle botti dove il Marsala passa più anni) l'Angel's Share aumenta. Diminuisce al calare delle temperature ed è minore all'interno delle botti più grandi, perché c'è meno contatto tra il vino e le doghe del legno. È un ulteriore e prezioso strumento a servizio dell'Enologo che, scegliendo i luoghi e la grandezza delle botti, costruisce la sua visione del Marsala come somma di differenze e di crescita nella mappa climatica delle cantine.

ANGEL'S SHARE 19

RETRO ETICHETTA

Il viaggio dei fusti all'interno delle quattro navate delle cantine Florio, scavata nel tufo: Ingham-Woodhouse, Florio, Garibaldi e Donna Franca. Sull'asse delle ascisse (da sinistra a destra) è indicata la navata di appartenenza; mentre su quello delle ordinate (dall'alto in basso) la distanza dal mare che, nella zona più vicina, raggiunge i 95 metri. In base ai continui assaggi dell'enologo e alla sua enologia dell'ascolto, alcune botti possono seguire un percorso di affinamento che tocca tutte le navate, in diverse ubicazioni. Altre invece maturano un unico luogo. Questa geografia dell'affinamento gioca un ruolo fondamentale nella creazione artistica del Marsala. Il mare e i suoi influssi sono infatti un elemento climatico determinante, in grado di influire sulla temperatura e l'umidità della cantina, modificando, di conseguenza, la concentrazione del vino, il suo profilo aromatico e la sapidità. Quando le botti sono più vicine al mare, la temperatura si abbassa mentre cresce l'umidità. L'indice di concentrazione dei vini (ovvero l'Angel Share) è minore, ma aumentano le cessioni saline e salmastre dell'ambiente, che donano al Marsala un'inconfondibile impronta marina. Allontanandosi dalla costa le temperature sono meno rigide e il clima più secco. Aumentano dunque la concentrazione del vino, degli alcool, degli zuccheri e le nobili cessioni dei legni, che regalano Marsala più strutturati, in cui la presenza di aromi terziari (dati dall'affinamento in botte) è più complessa e profonda.

