



<https://www.duca.it/florio/>

OLTRE CENTO – MARSALA SUPERIORE DOC - DOLCE 2017 18%

CANTINE FLORIO 1883 – ITALIA

Questo Marsala dolce, dal colore ambrato e dalle sfumature brillanti, regala al palato sentori ricchi ed avvolgenti di frutta secca e uvetta. Il profumo esotico di vaniglia e liquirizia lo rende accompagnamento ideale di golosi dessert ma anche di formaggi stagionati. Servire a 14° - 16° C.

ESAME VISIVO: limpido, di color ambrato nel nucleo con tonalità di bronzo nei bordi; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da marmellata di albicocche, mango disidratato, datteri, fichi secchi, miele, crema pasticcera, cioccolato bianco, tostatura, nocciole, pasta di mandorle, caramello, cuoio, nota vegetale, edera, mandarino, cedro e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: una dolcezza piacevole ed esuberante si impadronisce delle papille gustative che, a loro volta, sono allietate da una morbidezza (sensazione di equilibrio a livello di palato) che viene limitata solamente dalla nota alcolica (secchezza di bocca); la struttura é forte e sostenuta fino al punto di addormentare leggermente la lingua, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto di tostatura, nocciole e mandorle, e la persistenza aromatica intensa gira intorno a 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cioccolato dolce

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del cioccolato si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce del cioccolato concorda con la dolcezza del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino da bere solo per una sana e robusta meditazione o da combinare con un cioccolato dolce per attivare e stimolare i parametri (contrapposizione e concordanza) della moderna scienza dell'enogastronomia: sicuramente un'esperienza gustativa da ripetere e da rinnovare ogni qualvolta si consideri utile e necessario.