



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

**TARGA – MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC – SEMISECCO**

**2007 19%**

**CANTINE FLORIO 1883 – ITALIA**

*Da uve D.O.C. Marsala coltivate nella fascia costiera marsalese. Affina e matura per oltre sei anni in antiche botti di rovere di Slavonia nelle secolari cantine in tufo della Florio. Sapore morbido e vellutato, profumo inenso ed avvolgente, ideale in abbinamento a formaggi erborinati, come vino da dessert e da meditazione. Servire a 10-12° C.*

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

**ESAME OLFATTIVO:** il bouquet aromatico é costituito da noci, nocciole, pasta di mandorle, marmellata di susine gialle, tostatura, cenere, pane tostato, frutta candita, scorza di limone, crema chantilly, vaniglia, zafferano, burro fuso e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica é vivace e molto attiva fin dalla prima entrata in bocca, poi appare la sensazione del semidolce supportata da una sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) estesa e piacevole; il vino é ben strutturato con un peso generale che tende ad addormentare leggermente la lingua, il retrogusto ha un sapore a noci e buccia di limone e la persistenza aromatica intensa si aggira su 8-9.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Formaggio erborinato

**Parametri della combinazione:**

1. Il bouquet olfattivo del formaggio si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione salada del formaggio controbilancia la sensazione semidolce 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 gradevole e di compagnia, che viene spontaneo suggerire come vino da degustare solo, ma se ne vogliamo esaltare le caratteristiche, l'abbinamento d'obbligo é quello con un formaggio erborinato: Gorgonzola, Roquefort, Stilton, non importa, c'è solo l'imbarazzo della scelta.