

## PREMI E RICONOSCIMENTI CHE ANTICIPANO IL NATALE DELLE CANTINE FLORIO



Un Natale che arriva in anticipo alla **Cantine Florio**: numerosi sono infatti i premi e i riconoscimenti conquistati dai nostri vini in questi ultimi mesi. A partire dal **Marsala Florio Vergine Riserva 2011** che ha raggiunto grande visibilità sulle principali Guide italiane ed internazionali. Tra i riconoscimenti più prestigiosi ottenuti, oltre all'assegnazione dei **Tre Bicchieri**, la Redazione del **Gambero Rosso** ha deciso di



conferirgli il **Premio Speciale Vino da Meditazione dell'Anno**. Sempre il Marsala Vergine Riserva 2011 ha ottenuto le **4 VITI**, massimo riconoscimento della Guida **Vitae 2024 – La Guida Vini**, edita dall'**Associazione Italiana Sommelier**.

Un lavoro importante quello fatto con l'AIS, che a Settembre ha scelto proprio le **Cantine Florio** come sede del **Consiglio Nazionale 2023**.



È un rapporto forte anche quello con un'altra Associazione di Settore, la FISAR, che ha riservato molti articoli e approfondimenti interamente dedicati al **Marsala Florio** e al **Consorzio DOC Marsala** nel numero Speciale del Magazine ufficiale della **FISAR "Il Sommelier"**.



La Guida Slow Wine “**Vite, Vigne, Vini d'Italia – 2024**”, edita da **Slow Food**, ha premiato con un altro importante riconoscimento il Marsala Florio: **Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008 – Top Wine**. Il “**bollino**” **Top Wine** indica un vino che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a **territorio, storia e ambiente**. Il vino Slow risponde anche al criterio del **buon rapporto tra la qualità e il prezzo**, tenuto conto di quando e dove è stato prodotto.

Grande risalto anche sulla **stampa estera** in cui si parla di Florio in numerose pubblicazioni: in **Germania** **Ilka Lindemann** ha

selezionato il **Vino Florio** tra le sue **6 etichette consigliate**, nell'ultimo numero di **Meininger WeinWelt**, con un punteggio di **93 punti**. In **UK, Su Decanter.com**, il **Marsala Superiore Riserva Semisecco – SR0301 2001** è stato selezionato tra i migliori assaggi della **Cellar Collection** dei **Decanter Fine Wine Encounter**.

Il giornalista **Clive Pursehouse (Decanter's US Editor)** lo ha selezionato assegnandogli un punteggio di **96/100**.

Questi risultati sono la dimostrazione tangibile di un lavoro costante e coerente portato avanti in questi anni dalle **Cantine Florio**, per diffondere la qualità e l'eccellenza del **Marsala** in Italia e nel mondo.



**Decanter**  
Marsala Superiore  
Riserva Semisecco SR0301  
2001

**96PT**

Cellar Collection 2023 al Decanter Fine Wine Encounter.  
2001 durante l'anno in cui queste uve sono state fisticciate, esibendo stata rombo nel 1999. Questo Marsala ha trascorso 20 anni in botte, con un'ev-  
porazione del 33% o "angel's share". Aromi ricchi di una pesca torta al rum,  
un accenno di cipolla mentre a note maliziose insieme alla cognac-arrotola. Le  
botti vengono spostate all'interno della Cantine Florio durante il loro inve-  
cimento, poiché la loro posizione gioca un ruolo nell'impatto del vino.  
Le fluttuazioni di temperatura e la miscelazione di rum, a soli 100 metri di  
distanza, regalano smerletti. Al palato è ricco, con una ricchezza bilanciata  
da lamette secche. I fumi di rum e una pappa sono ricchi e opulenti, mentre  
datteri, vaniglia e noce moscata lasciano un'impressione di natura.

Degustato da: Clive Pursehouse

**FLORIO**  
1833

**Meininger**  
**weinwelt**  
**Vino Florio**  
**93 PT**

L'azienda vinicola siciliana è nota per i suoi Marsala da centinaia di anni. Il Vino Florio è il primo vino delle Cantine. Non filtrato e secco, è il precurzore del Marsala a Rio e un anno fa, era accessibile solo ai dipendenti delle Cantine. Se ne producono solo poche bottiglie. Aromi di frutta candita, albicocca, galatina, te blondo, nocciola e fiori d'arancio incantano il naso. Molto morbido al palato con acidità, frizzante e un filo di balsamo elementare stimolante. Di più.

Ilka Udermann

**FLORIO**  
1833