

# MARSALA FLORIO

*Un giardino fatto di volumi di quercia, di architetture scoperte, di profumi e sapori, del dolce innamorarsi, dell'ascoltare il passo successivo tra tufo e tempo nelle Cantine, da qui nasce il nuovo progetto Florio Marsala:*

***Marsala Classic, Marsala Premium e Marsala Exclusive***

---

*A magic garden filled with oak-wood dreams, of naked architectures, of aromas and flavours, of lovemaking sweetness, of listening to the steps between tuff-stone and time in the cellars, home to the new Florio Marsala project:*

***Marsala Classic, Marsala Premium and Marsala Exclusive***

# LE CANTINE

## THE WINERY CELLARS

Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le Cantine Florio di Marsala si affacciano sul mare della Sicilia occidentale. Avvolte dall'energia dei venti, rese sapide dal mare, le Cantine accolgono, bellissime e silenziose, i legni di rovere dove i Marsala Florio affinano in un movimento apparentemente immobile. Centinaia di botti, tini e caratelli, ognuno con una sua storia, respirano il mare attraverso il pavimento di tufo, nelle alte navate dove profumi e architetture si mischiano. In questo luogo meraviglioso, in cui si distilla l'idea siciliana di bellezza, il nostro Enologo Tommaso Maggio, attraverso il sapiente uso dello spazio, del tempo e dell'ossigeno, crea il Marsala nelle sue molteplici forme organolettiche.

---

*Founded in 1833 by Vincenzo Florio, the Florio Winery in Marsala look out towards the bright sea of western Sicily. Wrapped by the energy of the winds, brushed by a salty tang from the waves, these beautiful and silent cellars harbour the oak-wood barrels where Florio Marsala gently ages in seemingly motionless movement. Hundreds of barrels, vats and kegs, each holding its own story, breathe the sea through the tuff-stone floor, in the high naves where perfumes and architecture blend. This wonderful place is the theatre where the Sicilian idea of beauty is distilled, and our Winemaker Tommaso Maggio – through the wise use of space, time and oxygen – creates Marsala wine by slowly blending all its sensorial potentials.*



# L'UVA E IL TERRITORIO

**GRAPES AND TERRITORY**



Una sinergia perfetta tra territorio e vigna è l'incipit del Marsala. Qui il mare è protagonista di questo primo atto del fare agro-artigianato. Filari da frutti a bacca bianca, i vigneti di Grillo vivono un territorio unico e selvaggio fatto di sole, vento e mare. La strada organolettica per un futuro Grillo con carattere “evolutivo” è segnata dal coraggio di osare già in vigna, con equilibrata surmaturazione del frutto. La ricchezza polifenolica sarà la spina dorsale su cui si baserà l'ascesa dell'espressione palatale del vino, mentre la generosità zuccherina, trasformandosi in alcol, ne esalterà l'elegante stile evolutivo.



*A perfect synergy between the land and the vineyard sows the seed that eventually becomes Marsala wines. And the sea is the protagonist of this first act of winemaking craftsmanship. With its rows and rows of white Grillo grapes, the vineyards thrive in a unique wild landscape made of sun, wind and sea. The organoleptic path towards a future Grillo with an “evolutionary” character involves the courage to dare right from the vineyard phase, by carefully over-ripening the grapes. Polyphenolic richness becomes the backbone on which the wine’s performance on the palate will be based, while its sugary generosity as it turns into alcohol will enhance its elegant evolutionary style.*

# LA VENDEMMIA

## THE HARVEST

Ogni vendemmia è figlia di un sapere antico, che porta in Cantina uve che verranno vinificate con forza in un esercizio complesso, chirurgico, di equilibrio, a volte di eccesso. Per la realizzazione di un vino Grillo di stile evolutivo, la classica enologia soft lascia il posto ad un'enologia hard, fatta di estrema estrazione del mosto dall'acino, con una gestione istintiva delle temperature di fermentazione e sur lie continui e ritmati. L'anima del Grillo, fresca e croccante nei vini comuni da tavola, si traduce, in questo modo, in un vino dallo scheletro forte, unico nel suo genere, caratterizzato da sentori marini di alga e salsedine e dallo stile elegante.

*Each harvest is the child of an ancient knowledge, which brings grapes to the cellar ready to be vinified forcefully, in a complex, surgical, balanced process, on the verge of excess. When creating an evolutionary style Grillo wine, classical soft winemaking gives way to a more robust approach, using extreme extraction of the must from the grape, with an instinctive management of fermentation temperature and continuous and rhythmic ‘sur lie’ aging on the lees. The soul of Grillo, which tastes fresh and crunchy in normal table wines, with this treatment turns into a wine with a bold skeleton, unique in its kind, characterised by subtle marine hints of seaweed and salt, plus an elegant mood.*





# L'INNAMORAMENTO

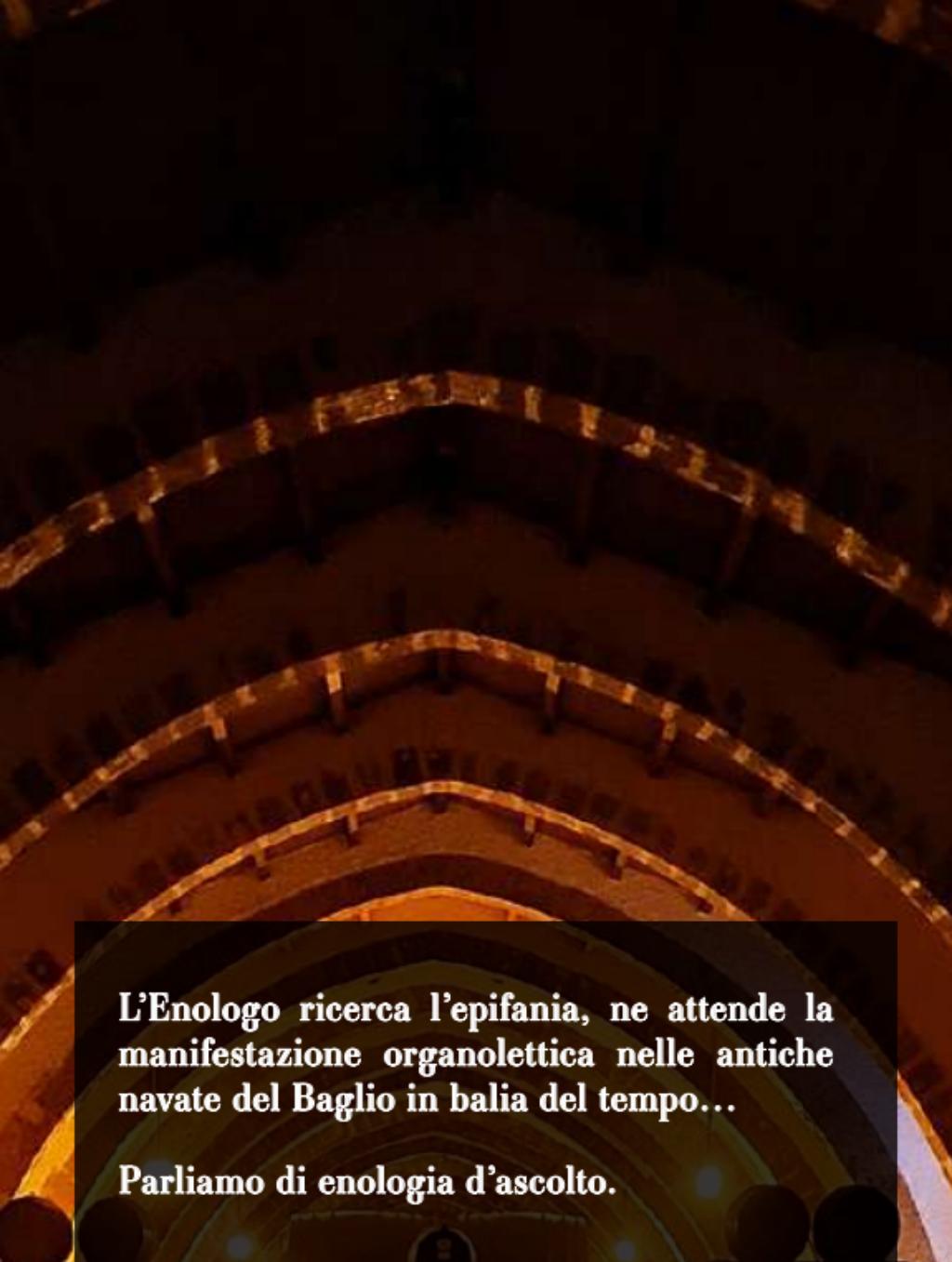
## FALLING IN LOVE

L'incontro tra vino e alcol dà inizio al primo  
“atto a dare Marsala” ...

Nella creazione di un vino fortificato  
tendente all'infinito, il tempo occupa un  
ruolo fondamentale e l'enologo diventa  
scultore, dà forma ed eleganza al vino,  
delineandone i caratteri evolutivi con  
tecniche di microssigenazione.

---

*The encounter between wine and alcohol is the first step towards “becoming Marsala”. In the creation of a fortified wine aching for infinity, time plays a fundamental role and the winemaker becomes a sculptor, endowing shape and elegance to the wine, designing its evolutionary future with micro-oxygenation techniques.*



L'Enologo ricerca l'epifania, ne attende la manifestazione organolettica nelle antiche navate del Baglio in balia del tempo...

Parliamo di enologia d'ascolto.



*The winemaker seeks epiphanies, awaits their sensorial manifestation in the ancient aisles of the Baglio cellar, at the mercy of time...*

*What we call “listening winemaking”.*

# L'ENOLOGIA D'ASCOLTO

## LISTENING WINEMAKING

Un'enologia estrema, di ascolto, d'intimità profonda con le Cantine è ciò che crea l'arte liquida del Marsala.

L'ancestrale capacità del fare, del cogliere il tempo della maturazione dell'uva, il tempo della pressatura, il tempo del sur lie, il tempo dell'innamoramento, il tempo dell'evoluzione in legno di rovere, ascoltati dal cuore pulsante dell'Enologo, danno voce al Marsala. Arte viscerale, esercitata ogni giorno per amore e con amore, fatta di delicatezza, intelligenza e a volte brutalità, con la consapevolezza di creare qualcosa che tra molti anni racconterà la nostra storia a chi berrà un Marsala Florio.

---

*Extreme oenology, listening, and deep intimacy with the cellars, is vital to the liquid art of Marsala creation.*

*Ancestral skills and know-how, understanding grape ripening times, pressing times, lying on lees time, lovemaking time, evolution in oak-wood time... All listened to, by the Winemaker's smoothly beating heart: the ancient whisper of Marsala. Visceral art, carried out every day, for love and with love, conjured up by delicacy, intelligence and sometimes brutality and well aware of creating something that many years later will tell our story to those who drink a glass of Marsala Florio.*



# **LA GEOGRAFIA DI AFFINAMENTO DELLE CANTINE**

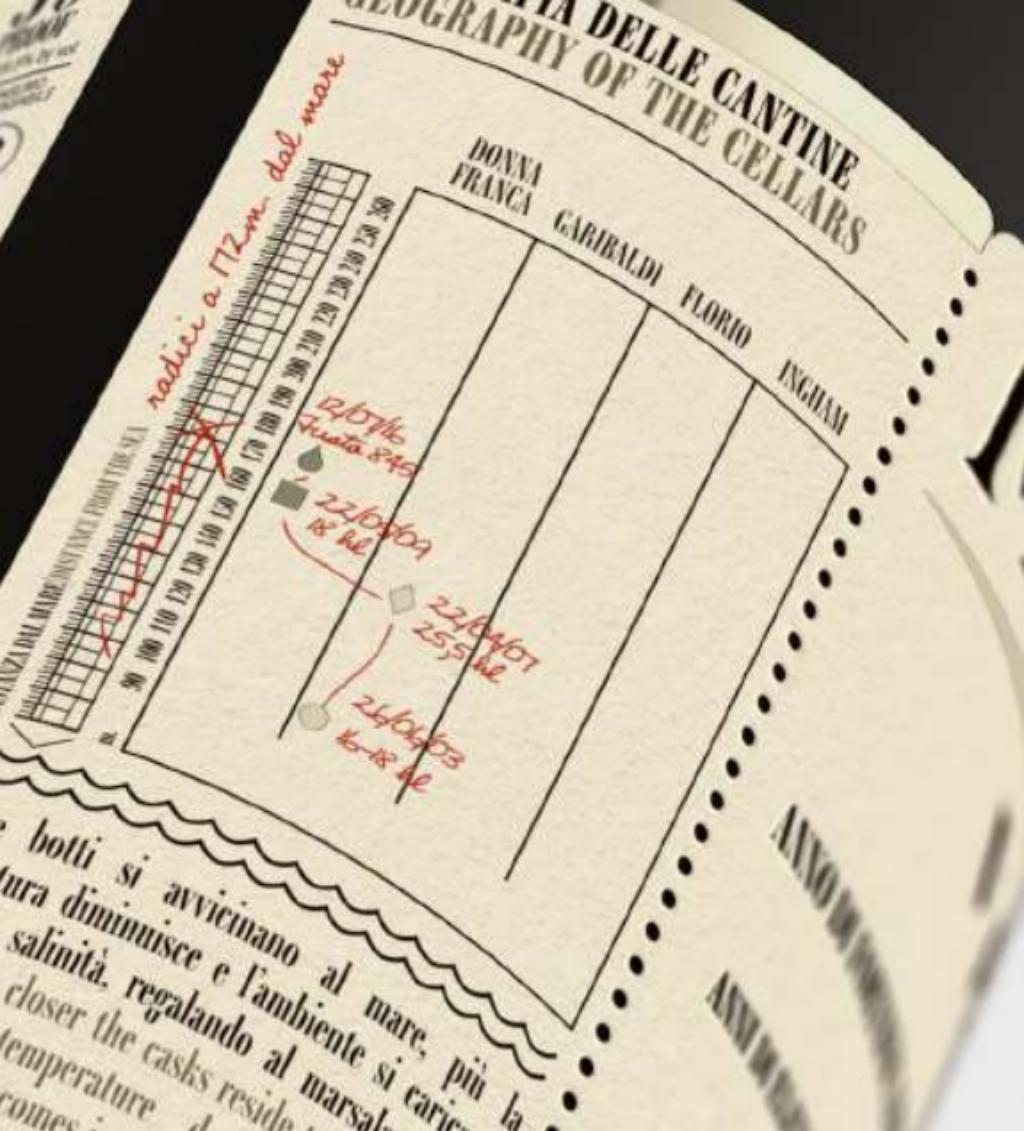
## **THE GEOGRAPHY OF AGING IN THE CELLARS**

Le Cantine Florio, con le loro alte navate e il loro pavimento in tufo, sono costituite da quattro navate lambite dal mare. Quattro ambienti climatici differenti arricchiscono gli strumenti in dotazione all'Enologo. Ogni Cantina racconta un'arte diversa, una complicità differente con il mare. Temperatura e umidità "salmastra" alimentano i Marsala nel lungo percorso di affinamento. L'ambiente climatico di affinamento cambia in modo significativo allontanandosi dal mare, caratterizzando la personalità organolettica del vino. Avvicinandosi al mare la temperatura

---

*The Florio Winery, with their high arching naves and their tuff-stone floor, contain four great naves, lapped by the sea. Four differently acclimatised environments widen the range of tastes available to the winemaker. Each cellars sings its own song, a different voice, a different complicity with the sea. Different temperatures and "Salted" humidity slowly feed the Marsala wines during their long aging and maturing process. The climatic contexts of aging change significantly away from the sea, characterising the sensorial personality of the wine. The closer to the sea, the more the temperature*

# GEOGRAPHY OF THE CELLARS



diminuisce, mentre l'umidità "salmastra" aumenta. Avvicinandosi al mare i Marsala si arricchiscono di sentori di alga e di sapidità. Più ci si sposta verso l'apice delle Cantine più l'influenza della temperatura e della minore umidità, regala ai Marsala profumi terziari più complessi. Le Cantine Florio respirano l'ambiente circostante, con le sue stagioni, le sue estati roventi e inverni piovosi, i suoi venti caldi del sud, e condividono l'ambiente circostante con i legni di rovere, donando personalità e colore ai Marsala in affinamento.

drops, and the salty moisture increases. The closer to the sea, the more the Marsala wines are enriched with undertones of seaweed and savoury tastes. The more you move towards the apex of the cellars, the more the influence of temperature and lower humidity endows the Marsala with more complex tertiary aromas. The Florio Winery breathe the surrounding environment, with its seasons, its hot summers and rainy winters, its warm southern winds and share that environment with varied kinds of oak, adding personality and colour to the maturing Marsala.

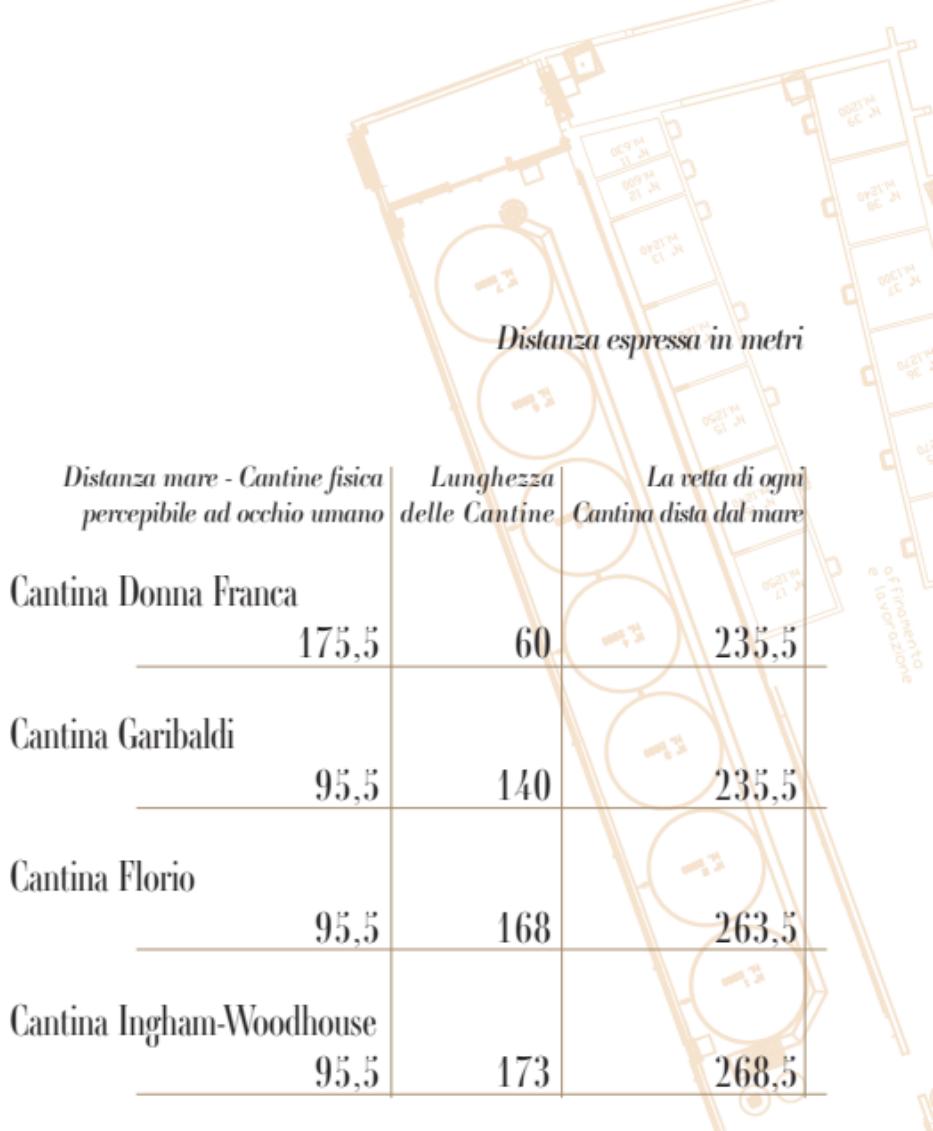
# IL MOVIMENTO LENTO

## SLOW MOVEMENT

Un movimento lento, continuo e ritmato dalle stagioni, donano al Marsala una tensione verso l'infinito. La capacità di ascolto di questo movimento liquido, scandito dalla temperatura, permette all'Enologo di esercitare la sua arte, in un continuo gioco di equilibri e ispirazioni, modellando l'espressione palatale e olfattiva del Marsala.

*A slow, continuous movement, in time with the rhythms of the seasons, calls the Marsala towards infinity. The ability to listen to this liquid movement and the phrasing of its temperatures, allows the Winemaker to exercise his art, in a continuous interplay of balances and inspirations, shaping the tastes and perfumes of the Marsala.*



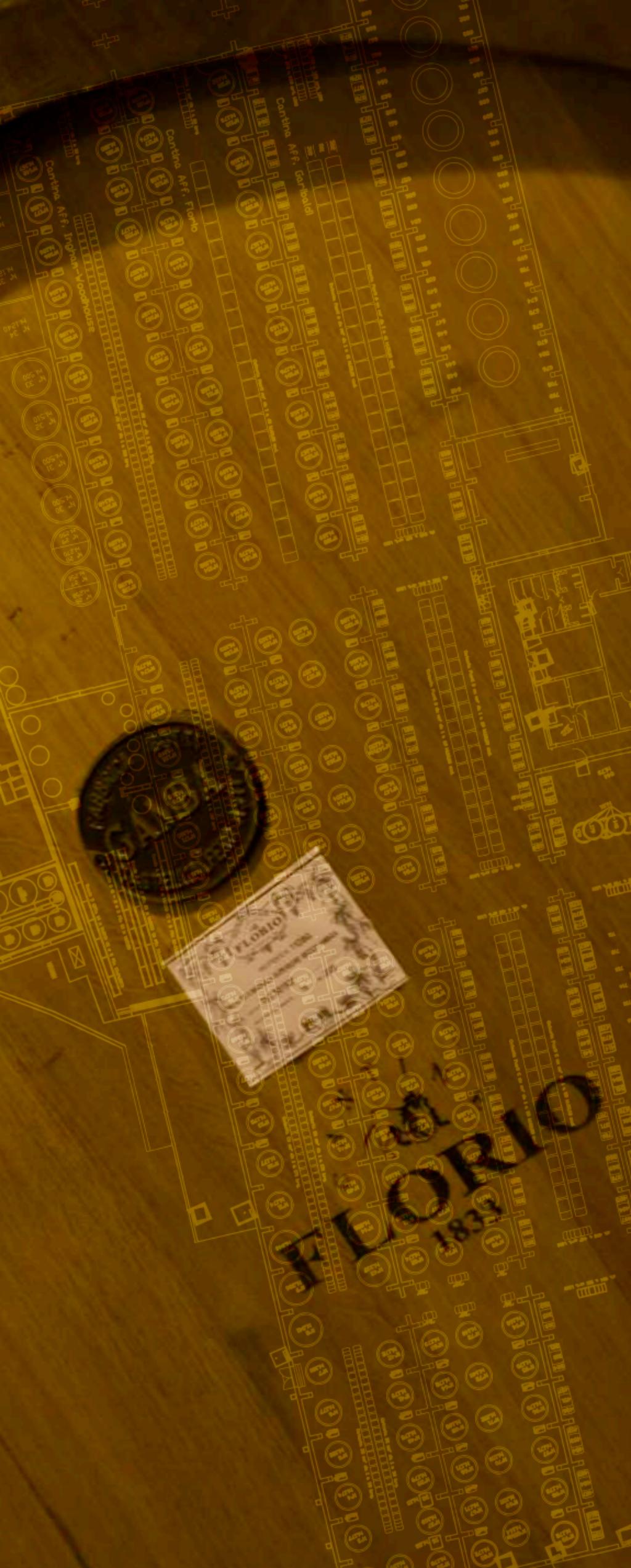


*La distanza è stata misurata con rullina metrica dalla punta del pontile in tufo fronte Cantine Florio*

*Distance expressed in metres*

<i>Physical distance from the sea - as perceived by the human eye</i>	<i>Length of the Cellars</i>	<i>The top of each Cellar's distance from the sea</i>
The Donna Franca Cantina	175.5	60
The Garibaldi Cantina	95.5	140
The Florio Cantina	95.5	168
The Ingham-Woodhouse Cantina	95.5	173
		235.5
		235.5
		263.5
		268.5

*The distances were measured with a metric roll from the tip of the tuff-stone pier in front of the Florio Winery*



# LA FORESTA DEI LEGNI

## A FOREST OF WOODS

Chi entra all'interno delle Cantine Florio si trova a camminare in una foresta incantata, dove tini, botti e caratelli di pregiato rovere si susseguono in un ordine fluido e di variabile dimensione, che muta costantemente in base alle intuizioni dell'Enologo. Legni nuovi si alternano a legni vissuti e generosi, che stillano sentori di caramello e sale, di tutte le dimensioni, dai tini giganti da diverse centinaia di ettolitri che accolgono maestosi all'ingresso, fino a piccoli contenitori da pochi ettolitri. L'Enologo utilizza l'arte dell'affinamento, l'arte dell'uso dello spazio, l'arte del tempo, donando sapidità, rotondità, lunghezza palatale al Marsala, dando voce alla componente evolutiva terziaria, speziata e dolce, all'interno delle Cantine, che sono un giardino di querce dalle profonde radici che si nutrono di mare.

*When you enter the Florio Winery, you find yourself walking in an enchanted forest, where countless vats, barrels and kegs of fine oak line up in a fluid order of variable sizes, constantly changing according to the intuitions of the Winemaker. New woods alternate with aged and generous woods, which emanate whispers of caramel and salt. They come in all sizes, from giant vats of several hundred hectolitres that welcome you at the entrance, to small containers of a few hectolitres. The Winemaker uses the art of refinement, the art of spatial use, the art of time, giving flavour, roundness, and Marsala's duration on the palate. This gives voice to the tertiary, spicy and sweet evolutionary component, there inside the Cellars, a garden of oaks with deep roots that feed on the sea.*





# L'ANGEL'S SHARE

## THE ANGEL'S SHARE

L'Angel's Share o "Quota dell'Angelo" indica la quantità di liquido evaporata "nei cieli" durante gli anni di affinamento in legno di quercia del Marsala. Questa perdita, lungi dall'essere un problema, è indice invece di valore, ed esprime in percentuale l'arte del costruire artigianato, l'arte dell'unicità temporale, l'arte liquida Florio. È la sintesi estrema dell'Enologia d'Ascolto, esprime le molteplici caratteristiche organolettiche del Marsala, dalle sue manifestazioni più gentili e accoglienti alle epifanie organolettiche di maggiore complessità. Il prodotto, durante l'affinamento, vive l'ambiente in un continuo movimento, respirando il clima esterno, cambiando forma fisica, evaporando in funzione della temperatura, dell'umidità e della dimensione del fusto che lo contiene. L'Angel's Share del Marsala, durante l'affinamento, è proporzionale all'aumento della temperatura all'interno delle

*The Angel's Share is a term that indicates the amount of liquid evaporated "in heaven" during the years of Marsala's aging in oak wood. However, this "loss" – far from being a problem – is a useful index of value, expressing the art of construction craftsmanship and temporal uniqueness in a percentage, measuring Florio's liquid art. It reflects the extreme synthesis of Listening Winemaking, and expresses the many sensorial characteristics of Marsala, from its gentlest and most welcoming manifestations to its sensorial epiphanies of greater complexity. During the aging process, the product experiences the continuous movement around it, breathes the climate of the open air, changes shape, and evaporates according to the temperature, the humidity and the size of the barrel holding it. While maturing, the Angel's Share of Marsala is*



Cantine, al tempo di permanenza nel legno ed è inversamente proporzionale alla grandezza del contenitore. L'Enologo, scegliendo il luogo puntuale delle Cantine dove far crescere il proprio Marsala e costruire la sua visione di affinamento, come somma di luoghi differenti di crescita nella mappa climatica delle Cantine, godendo delle molteplici diversità dimensionali dei tini, usando il tempo di affinamento come lo scultore usa lo scalpello, costruisce in simbiosi con le Cantine l'Angel's Share del suo vino.

*proportional to the increase in temperature inside the cellars and to the length of time it remains in the wood, and is inversely proportional to the size of the container. The Winemaker chooses the part of the cellars where he will 'grow' his own Marsala and build his vision of its aging as the sum of different places of growth in the climatic map of the cellars, where it will enjoy the many different dimensions of the vats. Thus he will use the aging period as a sculptor uses his chisel, as he builds the Angel's Share of his wine in symbiosis with the cellars.*

*La misura dei tini*

	<i>Volume dei contenitori in legno</i>	<i>Quantità di tini in Florio</i>
Tini Piccoli	<u>Da 5 HL in giù</u>	Più di 2.000
Tini Medi	<u>Da 5,4 HL a 25,5 HL</u>	545
Tini Grandi	<u>Da 26 HL a 186 HL</u>	239
Tini Giganti	<u>Da 187 HL a 645 HL</u>	14

Attualmente, oltre 5 milioni di litri di Marsala sono in affinamento all'interno delle Cantine Florio.

*The size of the vats*

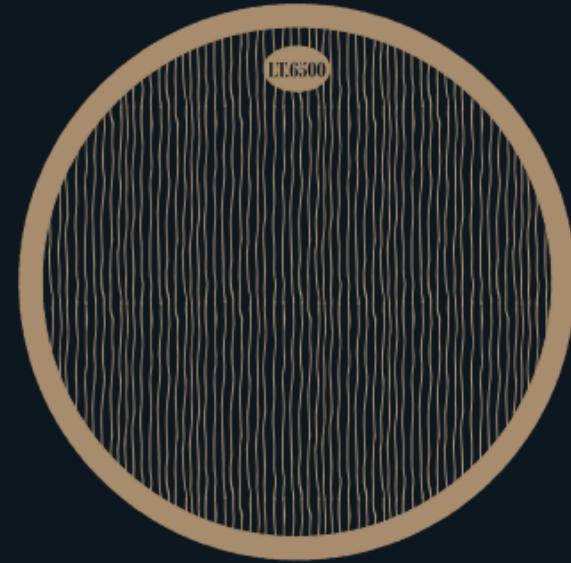
	<i>Volume of wooden containers</i>	<i>Quantity of vats in Florio</i>
Small vats	<u>Less than 5 HL</u>	More than 2,000
Medium vats	<u>From 5,4 HL to 25,5 HL</u>	545
Large vats	<u>From 26 HL to 186 HL</u>	239
Giant vats	<u>From 187 HL to 645 HL</u>	14

Currently, over 5 million litres of Marsala are being aged in the Florio cellars.



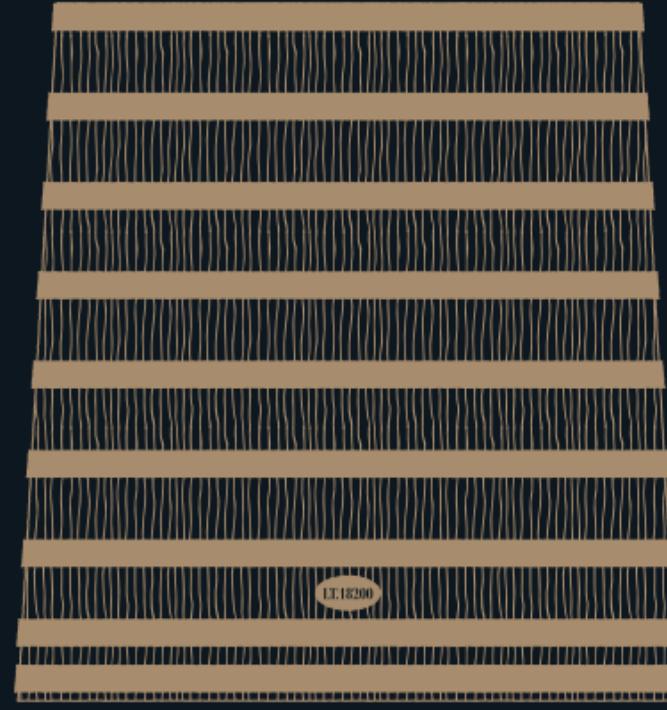
---

**Tini Piccoli - Small Vats**



---

**Tini Medi - Medium Vats**



---

**Tini Grandi/Giganti - Large/Giant Vats**

# LA SOSTENIBILITÀ

## SUSTAINABILITY

Florio da sempre produce i propri Marsala usando le uve che crescono lungo le coste della Sicilia occidentale. Da qui, dalle vigne che guardano il mare e ne assorbono salinità e calore, allevate nel rispetto della naturalità della pianta e del territorio, ha origine tutto. Con queste uve si crea il Marsala, vino sostenibile per definizione, non solo a livello enologico ma anche rispetto alla vita socio-economica che lo circonda. Il Marsala Florio rientra nella DOC Marsala, una delle denominazioni più antiche di Italia, che arricchisce un intero territorio, ne sostiene

---

*Florio has always produced its Marsalas using grapes that grow along the coasts of western Sicily. Everything starts from here, from vineyards overlooking the sea and absorbing its salinity and heat, grown while respecting the nature of the vine and the soil. These are the grapes we use to create Marsala, a sustainable wine by definition, not only at the winemaking level but also in terms of the socio-economic life which surrounds it. Marsala Florio falls within the DOC Marsala protected denomination,*





il tessuto sociale e valorizza il Marsala al consumo. Le Cantine Florio, costruite in pietra di tufo e dotate di un sistema di ventilazione naturale sono da sempre un esempio di architettura sostenibile, attenta all'impiego di materie prime e maestranze locali, allora come oggi. Il loro mantenimento e valorizzazione, ma soprattutto la loro costante apertura al pubblico, che consente la conoscenza di una parte importante della storia produttiva siciliana, rappresentano un esempio di sostenibilità culturale.

*one of the oldest in Italy, which enriches an entire territory, supports its social fabric and enhances Marsala consumption. The Florio Winery, built in tuff-stone and equipped with a natural ventilation system, have always been an example of sustainable architecture, committed to the use of local raw materials and workers: long ago as it is today. Their maintenance and enhancement, and particularly their constantly being open to the public – which encourages knowledge of an important part of Sicilian production history – represent a fine example of cultural sustainability.*



# LE ORIGINI DEL MARSALA

## THE ORIGINS OF MARSALA



Le coste ventose di Marsala hanno accolto mercanti e avventurieri, che per mare raggiungevano questo angolo di Sicilia dalle terre più remote, fin dai tempi dei Fenici che hanno il merito di aver introdotto la viticoltura nell'Isola. Fin dai tempi antichi qui sono stati prodotti vini dal carattere forte, legati alla carica zuccherina unica delle uve che maturano sotto il sole bruciante, ma bisogna aspettare il 1773 perché il mercante inglese John Woodhouse si innamorasse di questi vini e ne apprezzasse il potenziale, tanto da volerne spedire alcune botti in Inghilterra, aggiungendo però una buona dose di acquavite, per evitare che il vino deperisse durante la traversata. Così

*The windy coastline near the city of Marsala has welcomed merchants and adventurers from far off lands who reached this corner of Sicily by sea, since the times of the Phoenicians, who had the merit of introducing viticulture to Sicily. Strong wines with character have been produced here since ancient times, thanks to the unique sugary charge of the grapes that ripen under the sea-scorched sun. However, it was not until 1773 that the English merchant John Woodhouse fell in love with these sweet wines, and appreciated their potential, so much so that he decided to send various barrels to England, but adding a good dose of brandy to prevent the wine from deteriorating during*



nasce il Marsala come lo conosciamo <sup>oggi</sup>. Un vino che ebbe un tale successo da attirare in Sicilia altri imprenditori inglesi decisi a produrlo, a cui in breve tempo si aggiunse il primo italiano, Vincenzo Florio. Arrivato anche lui per mare dalla Calabria, Vincenzo Florio costruì per primo la fortuna della famiglia che si fondava, tra le altre cose, su un'imponente flotta navale e si dedicò alla produzione di questo vino unico, creando le suggestive Cantine nel 1833. La storia dei Florio è ricca di personaggi illustri, colti e amanti del bello e del buono, ma è anche una storia imprenditoriale di modernità e innovazione, che in un secolo e mezzo cambiò per sempre il volto economico dell'Isola. Le Cantine e il Marsala Florio ne sono vivida espressione, e ancora <sup>oggi</sup> portano avanti quello spirito forte, avanguardistico, sempre rivolto al futuro che sono nel DNA del Brand.





*the journey. And thus was born Marsala wine as we know it today. This reinforced sweet wine was so successful that it attracted other English entrepreneurs to Sicily, who began to produce it, and shortly afterwards the first Italian began production, namely Vincenzo Florio. He too arrived by sea, from Calabria, and was the first to launch his family's fortunes, based among other things on accumulating an impressive shipping fleet, and dedicated himself to producing this unique wine, creating the suggestive Florio Winery in 1833. The history of the Florio family is full of illustrious and cultured lovers of beauty and honour, but it also reveals a history of entrepreneurial quest for modernity and innovation, which in 150 years changed the economic face of Sicily forever. The Florio Winery and Marsala wines are a vivid expression of this, and to this day continue the same avant-garde spirit looking towards the future, driven by the Brand's DNA.*







# LA CLASSIFICAZIONE DEI MARSALA

## MARSALA CLASSIFICATIONS

Esistono diverse tipologie di Marsala che vengono classificate in base alla tipologia di concia, agli anni di affinamento in legno, al tenore zuccherino e al colore.

**Tipologia di concia.** La prima fondamentale distinzione è quella tra il Marsala Vergine e i Marsala Fine e Superiore:

Il **Marsala vergine** nasce dall'aggiunta di alcol\* al vino, ottenuto da uve atte a dare DOC Marsala. Nella preparazione dei Marsala Vergine è vietato l'impiego di sifone e di mosto cotto.

\* alcol etilico di origine viticola o di acquavite di vino

---

*There are various different types of Marsala, classified according to the type of wood tanning, the years of aging in wood, the sugar content and the colour.*

*Type of tanning. The fundamental distinction is between Marsala Vergine, Marsala Fine and Marsala Superiore:*

*Marsala Vergine is made by adding alcohol\* obtained from grapes suitable for making DOC Marsala. When making Marsala Vergine, it is forbidden to use siphon techniques or cooked must.*

*\* ethyl alcohol of viticultural origin or wine brandy*

**I Marsala Fine e Superiore** nascono dall'aggiunta di alcol\*, sifone e, a volte, mosto cotto al vino, ottenuto da uve atte a dare DOC Marsala.

**Il sifone** è il prodotto preparato con aggiunta al mosto di alcol\* ed è utilizzato per caratterizzare il tenore zuccherino dei Marsala Fine e Superiore.

**Il mosto cotto** è ottenuto dalla cottura del mosto a fuoco lento per diverse ore, fino alla restrizione di un liquido alla terza parte del suo volume originario, ed è utilizzato per caratterizzare con il colore ambra i Marsala Fine e Superiore.

\* alcol etilico di origine viticola o di acquavite di vino

---

**Marsala Fine and Superiore are born from the addition of alcohol\*, using siphons and, sometimes, must cooked in wine, obtained from grapes suitable for making DOC Marsala.**

**The siphon is the term used when the product is made by adding alcohol\* to the must in order to regulate the sugar content of Marsala Fine and Superiore.**

**The cooked must is obtained by heating the must at low heat for several hours, until the liquid is reduced to a third of its original volume, and is then used to characterise the Marsala Fine and Marsala Superiore with an amber colour.**

\* ethyl alcohol of viticultural origin or wine brandy



# L'AFFINAMENTO

## AGING PROCESS

In base agli anni di affinamento le tipologie di Marsala si distinguono in:

Marsala Fine | Affinamento in legno minimo di 1 anno

Marsala Superiore | Affinamento in legno minimo di 2 anni

Marsala Superiore Riserva | Affinamento in legno minimo di 4 anni

Marsala Vergine | Affinamento in legno minimo di 5 anni

Marsala Vergine Riserva | Affinamento in legno minimo di 10 anni

.....

Based on the years of aging, the types of Marsala are divided as follows:

Marsala Fine | Aging in wood for at least 1 year

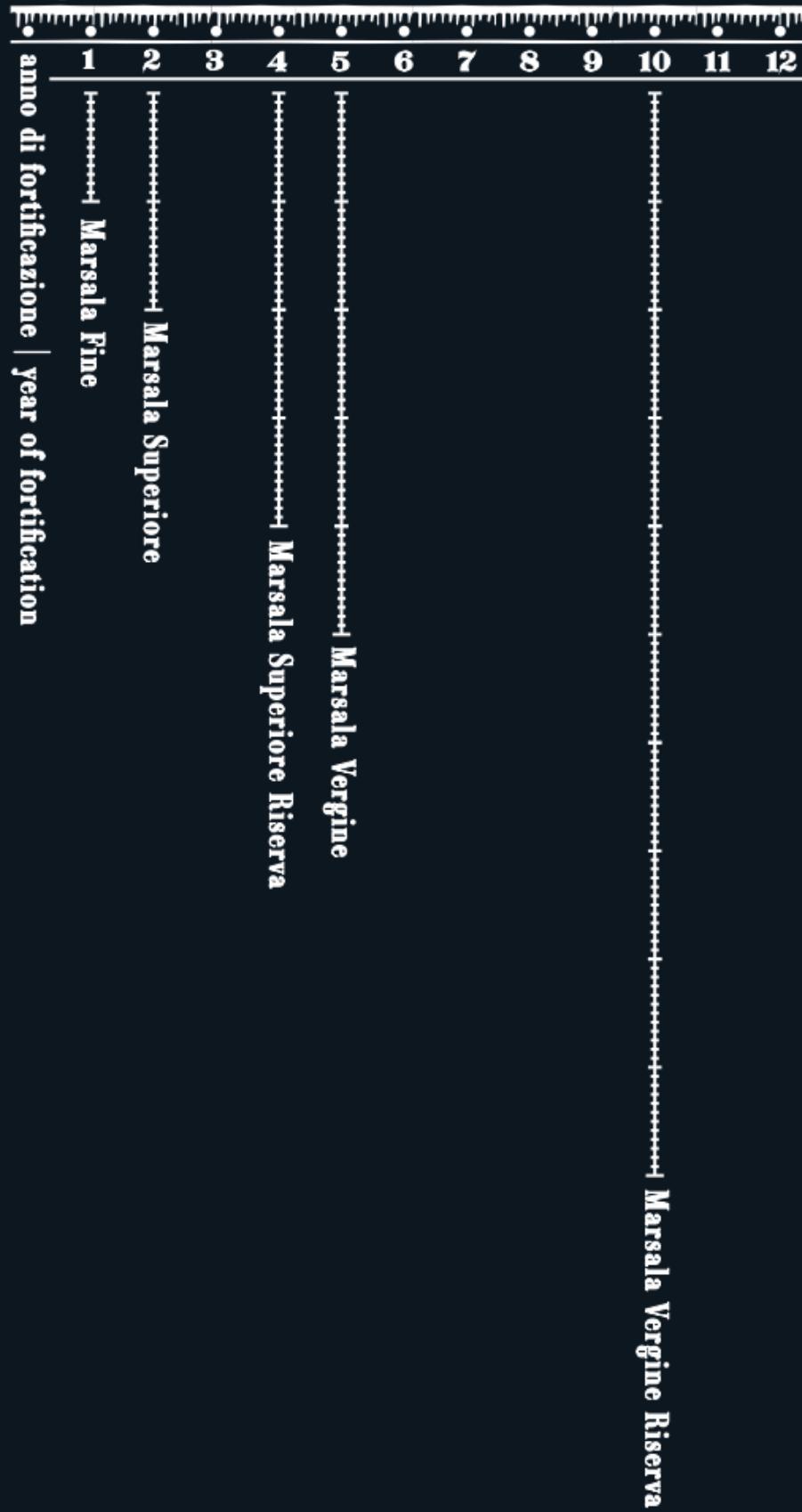
Marsala Superiore | Aging in wood for at least 2 years

Marsala Superiore Riserva | Aging in wood for at least 4 years

Marsala Vergine | Aging in wood for at least 5 years

Marsala Vergine Reserve | Aging in wood for at least 10 years

tempo in anni | time in years



# **IL TENORE ZUCCHERINO**

## **SUGAR CONTENT**

In base al grado zuccherino, le tipologie di Marsala Fine e Superiore si distinguono in:

Marsala Secco | Zuccheri residui inferiori a 40 g/l

Marsala Semisecco | Zuccheri residui superiori a 40 g/l,  
ma inferiori a 100 g/l

Marsala Dolce | Zuccheri residui superiori a 100 g/l

Marsala Vergine | Possibili residui zuccherini del vino

---

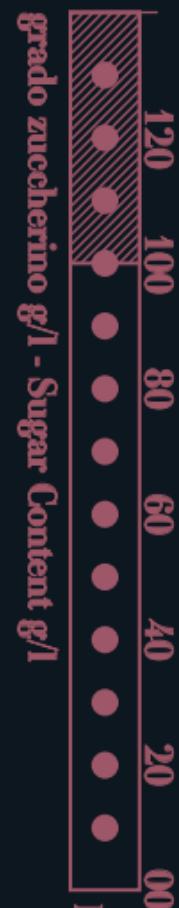
Based on sugar content, the types of Marsala Fine and Superiore are divided into:

Dry Marsala | Residual sugars below 40 g/l

Semi-dry Marsala | Residual sugars higher than 40 g/l,  
but lower than 100 g/l

Sweet Marsala | Residual sugars above 100 g/l

Virgin Marsala | Possible residual sugars of the wine



Marsala Dolce - Sweet Marsala



Marsala Semiseco - Semi-dry Marsala



Marsala Secco - Dry Marsala



Marsala Vergine - Virgin Marsala

# **IL COLORE**

## **COLOUR**

In base al colore le tipologie di Marsala si distinguono in:

Marsala denominati “oro” | Hanno colore dorato più o meno intenso

Marsala denominati “ambra” | Hanno colore giallo ambrato più o meno intenso

Marsala denominati “rubino” | Hanno colore rosso rubino più o meno intenso

---

Based on the colour, Marsala types are divided into:

Marsala denominated “oro” | A more or less intense golden colour

Marsala denominated “ambra” | A more or less intense amber yellow colour

Marsala denominated “ruby” | A ruby red colour which can be more or less intense

# MARSALA SELECTION



Marsala Dolce

Marsala Semisecco

Marsala Secco

Marsala Vergine

# MARSALA FLORIO

***Un giardino fatto di volumi di quercia, di architetture scoperte, di profumi e sapori, del dolce innamorarsi, dell'ascoltare il passo successivo tra tufo e tempo nelle Cantine, da qui nasce il nuovo progetto Florio Marsala:***

***Marsala Classic, Marsala Premium e Marsala Exclusive***

---

***A magic garden filled with oak-wood dreams, of naked architectures, of aromas and flavours, of lovemaking sweetness, of listening to the steps between tuff-stone and time in the cellars, home to the new Florio Marsala project:***

***Marsala Classic, Marsala Premium and Marsala Exclusive***

# MARSALA CLASSIC





**MARSALA VERGINE**

**RISERVA**

**[VR0308]**

**MARSALA SECCO**

**SUPERIORE**

**[SS1516]**

**MARSALA SEMISECCO**

**SUPERIORE RISERVA**

**[SR2715]**

**MARSALA DOLCE**

**SUPERIORE**

**[SD1217]**

# MARSALA VERGINE

RISERVA

[VR0308]

Marsala Vergine, affinato in un piccolo fusto di rovere per 13 anni, affonda le sue radici nella Cantina Garibaldi, a 108 metri di distanza dal mare. Testimone di un ambiente carico di umidità “salmastra”, si esprime con un carattere organolettico “marino”, regalando al palato sensazioni di persistente sapidità e croccantezza. Fresco e vibrante, dona al naso profumi mediterranei con note di ginestra e gelsomino.

*Marsala Vergine, aged in a small oak barrel for 13 years, has its roots in the Garibaldi Cellar, 108 meters away from the sea. Offspring of an environment dense with salty humidity, it expresses itself with a “marine” sensorial character, thrilling the palate with sensations of persistent flavour and crunchiness. Fresh and vibrant, it delights the nose with Mediterranean aromas and notes of broom and jasmine.*

**Annata | 2008**

**Vitigno | Grillo**

**Affinamento | 13 anni. Fusto in rovere N. 301 da 20 HL - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 18,5% vol**

**Angel's Share | 19%**

**Numero di bottiglie prodotte | 2.733**

*Vintage | 2008*

*Varietal | Grillo*

*Refinement | 13 years. Oak barrel N. 301 of 20 HL - Garibaldi Cellar*

*Alcohol Content | 18.5% vol.*

*Angel's Share | 19%*

*Number of bottles produced | 2,733*



## MARSALA SECCO

### SUPERIORE

[ SS1516 ]

Marsala Superiore Secco, frutto di una zingara visione di affinamento, racconta i poliedrici volti delle Cantine Florio. Quattro anni di pellegrinaggio nelle navate del Baglio, in tini e fusti di diversa dimensione, dipingono un Marsala ambrato, netto e definito al palato, in cui domina la crosta di pane, con profumi eleganti e leggeri di miele di acacia e vaniglia.

*Marsala Superiore Secco, echo of a gypsy vision of aging, reflecting the multifaceted faces of the Florio Winery. Four years of pilgrimage in the aisles of the Baglio, in vats and barrels of different sizes, conjure up an amber Marsala, clear and defined on the palate, where bread crust dominates, flanked by elegantly light aromas of acacia honey and vanilla.*

**Annata | 2016**

**Vitigno | Grillo**

**Affinamento | 5 anni.** Fusti in rovere di diverse dimensioni - Tutte le Cantine

**Grado Alcolico | 18% vol**

**Angel's Share | 6%**

**Numero di bottiglie prodotte | 13.833**

*Vintage | 2016*

*Varietal | Grillo*

*Refinement | 5 years. Oak barrels of different sizes - All Cellars*

*Alcohol Content | 18% vol.*

*Angel's Share | 6%*

*Number of bottles produced | 13,833*



# MARSALA SEMISECCO

## SUPERIORE RISERVA

[ SR2715 ]

Una architettura organolettica di semplice eleganza dà voce a questo Marsala, figlio di un lento movimento d'affinamento che lo ha cullato dalle barriques al fusto di rovere 4SBG nella Cantina Garibaldi. Bacche di vaniglia e cuoio colorano l'olfatto, mentre il palato si accende di dolce ricchezza naturale.

*A sensorial architecture of simple elegance awakens this Marsala's voice, lulled by a slow aging movement that has carried it from the barriques to the 4SBG oak cask in the Garibaldi Cellar. Vanilla pods and leather inspire the nose, while the palate is caressed by sweet natural richness.*

**Annata | 2015**

**Vitigno | Grillo**

**Affinamento | 6 anni. Fusto in rovere N. 4SBG da 25,5 HL - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 19% vol**

**Angel's Share | 18%**

**Numero di bottiglie prodotte | 3.533**

*Vintage | 2015*

*Varietal | Grillo*

*Refinement | 6 years. Oak barrel N. 4SBG of 25.5 HL – Garibaldi Cellar*

*Alcohol Content | 19% vol.*

*Angel's Share | 18%*

*Number of bottles produced | 3,533*



MARSALA SELECTION | CLASSIC | 49

## MARSALA DOLCE

SUPERIORE

[ SD1217 ]

Marsala equilibrato e piacevole, sintesi enologica di un viaggio tra legni di rovere dalle molteplici forme e dimensioni nella grandezza delle Cantine Florio, offre un esercizio di stile organolettico contemporaneo, dai caldi profumi di dattero e mele ad un palato d'uva matura.

*A balanced and pleasurable Marsala, the winemaking synthesis of a journey in oak-wood of many shapes and sizes in the grandeur of the Florio Cellars, offering an experience in contemporary sensorial style, with warm aromas of dates and apple ripening on the palate to rich ripe grapes.*

**Annata | 2017**

**Vitigno | Uve bianche DOC Marsala**

**Affinamento | 4 anni. Fusti in rovere di diverse dimensioni - Tutte le Cantine**

**Grado Alcolico | 18% vol**

**Angel's Share | 7%**

**Numero di bottiglie prodotte | 13.833**

*Vintage | 2017*

*Varietal | White grapes DOC Marsala*

*Refinement | 4 years. Oak barrels of different sizes - All Cellars*

*Alcohol Content | 18% vol.*

*Angel's Share | 7%*

*Number of bottles produced | 13,833*





# MARSALA PREMIUM





**MARSALA VERGINE**

**RISERVA**

**[VR1003]**

**MARSALA SEMISECCO**

**SUPERIORE RISERVA**

**[SR0207]**

# MARSALA VERGINE

## RISERVA

[ VR1003 ]

Marsala dall'elegante architettura organolettica è espressione di una chiara visione enologica dello spazio delle Cantine. Il lento movimento in fusti di diversa forma e dimensione ha dato voce ad un lungo tannino che fa godere il palato, a sentori di arachidi e cereali al naso e ad un colore caldo, che ricorda l'oro giallo.

*A Marsala with an elegant sensorial architecture, expressing a clear Winemaker's vision of the Winery's spaces. The slow movement in barrels of different shapes and sizes has awakened a long tannin pleasure on the palate, hints of peanuts and cereal on the nose, and the coloured warmth of golden yellow.*

**Annata | 2003**

**Vitigno | Grillo**

**Affinamento | 18 anni. Fusto in rovere N. 845 da 71 HL - Cantina Donna Franca**

**Grado Alcolico | 19% vol**

**Angel's Share | 35%**

**Numero di bottiglie prodotte | 900**

*Vintage | 2003*

*Varietal | Grillo*

*Refinement | 18 years. Oak barrel N. 845 of 71 HL - Donna Franca Cellar*

*Alcohol Content | 19% vol.*

*Angel's Share | 35%*

*Number of bottles produced | 900*



# MARSALA SEMISECCO

## SUPERIORE RISERVA

[ SR0207 ]

Frutto di una visione di affinamento unica e puntuale, l'SR0207 nasce da un'urgenza di racconto. Il fusto 9SAG diventa testimone di una singolarità enologica, creata a 120 metri dal mare, in uno spazio temporale di elevazione di quattordici anni. Marsala che regala un tannino asciutto, lungo e persistente, accompagnato da una equilibrata dolcezza, e un profumo di note speziate e crema pasticcera.

*Inspired by a unique and inevitable vision of refinement, the SR0207 is driven by an urge for storytelling. The 9SAG barrel reveals a winemaking singularity, created 120 metres from the sea, in a suspended time-space elevation of fourteen years. A Marsala that summons up dry, long, and persistent tannins, entwined with a balanced sweetness and a scent of spicy notes and custard.*

**Annata | 2007**

**Vitigno | Grillo**

**Affinamento | 14 anni. Fusto in rovere N. 9SAG da 25,5 HL - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 19% vol**

**Angel's Share | 29%**

**Numero di bottiglie prodotte | 3.533**

*Vintage | 2007*

*Varietal | Grillo*

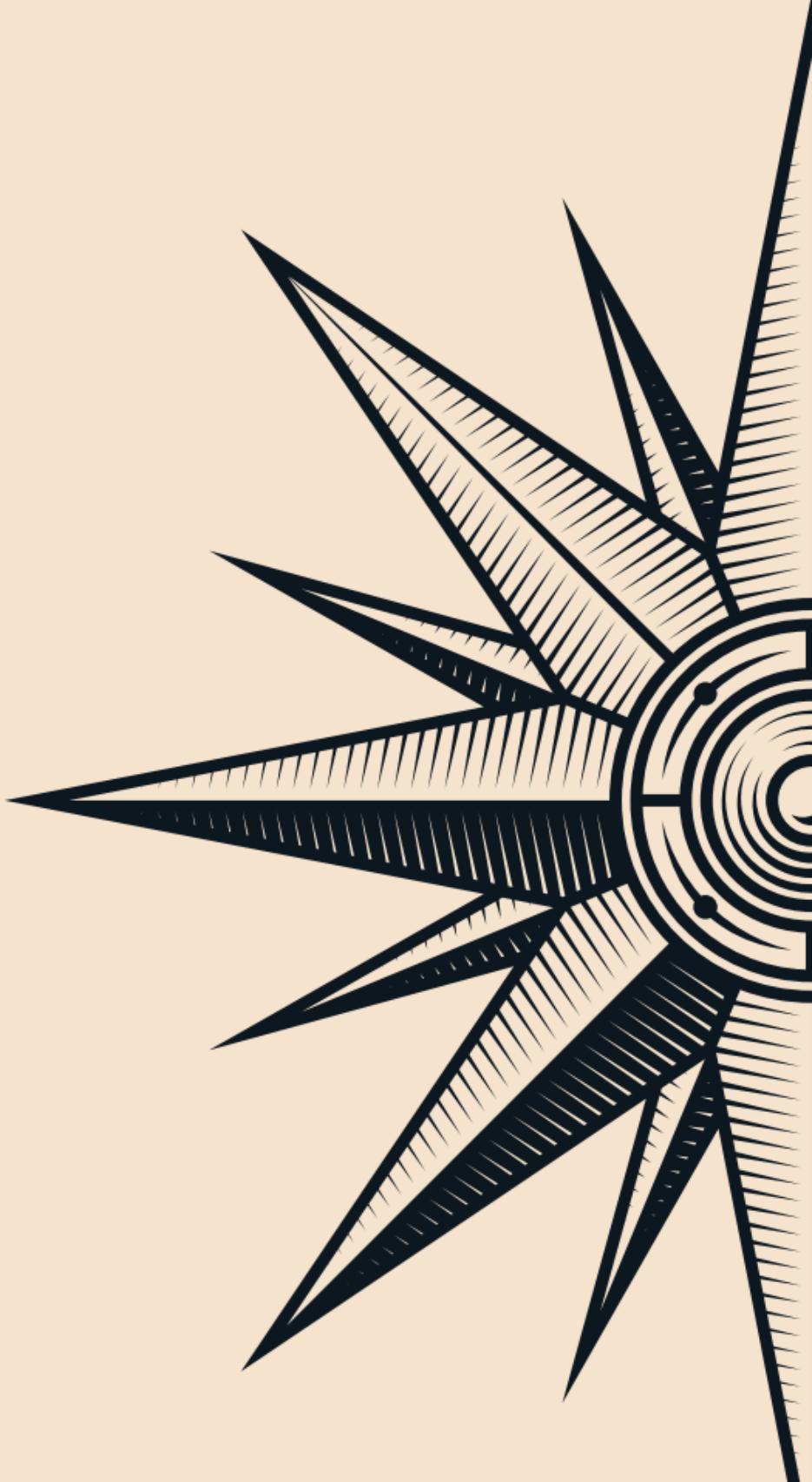
*Refinement | 14 years. Oak barrel N.9SAG of 25.5 HL - Garibaldi Cellar*

*Alcohol Content | 19% vol.*

*Angel's Share | 29%*

*Number of bottles produced | 3,533*





# MARSALA EXCLUSIVE





**MARSALA VERGINE**

**RISERVA**

**[VR1898]**

**MARSALA SECCO**

**SUPERIORE RISERVA**

**[SS0900]**

**MARSALA SEMISECCO**

**SUPERIORE RISERVA**

**[SR0301]**

**MARSALA DOLCE**

**SUPERIORE RISERVA**

**[SD0294]**

# MARSALA VERGINE

RISERVA

[VR1898]

Raffinata creazione liquida, racconta del dolce navigare nelle Cantine Florio in balia del tempo. Un profilo organolettico pronunciato e verticale, che dà voce a note evolutive di mentolo, di tea nero, di liquirizia, mentre al palato offre miele di castagno, radice e straordinaria persistenza.

*This refined liquid creation tells a tale of sweet sailing in the Florio Cellars, blessed by the slowed waves of time. A pronounced and vertical sensorial invitation, a voice whispering evolutionary aromas of menthol, black tea and liquorice, while on the palate it offers chestnut honey, root and amazing persistence.*

**Annata | 1998**

**Vitigno | Uve bianche DOC Marsala**

**Affinamento | 23 anni. Fusto in rovere  
N. 41FL da 25,5 HL - Cantina Florio**

**Grado Alcolico | 19% vol**

**Angel's Share | 41%**

**Numero di bottiglie prodotte | 900**

**Vintage | 1998**

**Varietal | White grapes DOC Marsala**

**Refinement | 23 years. Oak barrel N. 41FL  
of 25.5 HL - Florio Cellar**

**Alcohol Content | 19% vol.**

**Angel's Share | 41%**

**Number of bottles produced | 900**



# MARSALA SECCO

## SUPERIORE RISERVA

[ \$S0900 ]

Colore ambra, profumi di genziana e rabarbaro, gusto vibrante e piacevolezza amara, sono queste le eredità del lungo viaggio ventennale all'interno delle Cantine di questo Marsala. Figlio dell'arte antica dell'ascolto, ha respirato, nelle quattro navate del Baglio, legni e dimensioni differenti proiettato verso il futuro.

*Amber colour, scents of gentian and rhubarb, vibrant taste and bitter pleasures: legacies of the timeless twenty-year journey unfolding within this Marsala's cellars. Offspring of the ancient art of listening, in the four aisles of the Baglio it deeply breathed the different woods and sizes aching for the future.*

**Annata | 2000**

**Vitigno | Uve bianche DOC Marsala**

**Affinamento | 21 anni. Fusto in rovere N. 22SBG da 25,5 HL - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 18% vol**

**Angel's Share | 32%**

**Numero di bottiglie prodotte | 900**

**Vintage | 2000**

**Varietal | White grapes DOC Marsala**

**Refinement | 21 years. Oak barrel N. 22SBG of 25.5 HL - Garibaldi Cellar**

**Alcohol Content | 18% vol.**

**Angel's Share | 32%**

**Number of bottles produced | 900**



MARSALA SELECTION | EXCLUSIVE | 67

# MARSALA SEMISECCO

SUPERIORE RISERVA

[ SR0301 ]

Vent'anni di affinamento, vent'anni di innamoramento rendono questo Marsala un piacere da condividere. Il tannino asciutto e persistente, i sapori di liquirizia, torrone e cacao amaro, si accompagnano a profumi di frutta sotto spirto e castagna, a testimoniare un'evoluzione evidente e complessa, figlia di una lunga vita in legni di rovere.

*Twenty years of aging, twenty years of lovemaking make this Marsala a deep pleasure to share. The dry and persistent tannin, the tangy flavours of liquorice, nougat and bitter cocoa are accompanied by aromas of fortified fruit and chestnuts, prophesy of a clear and complex evolution, born of a prolonged oak-wood life.*

**Annata | 2001**

**Vitigno | Uve bianche DOC Marsala**

**Affinamento | 20 anni. Fusto in rovere  
N. 6DAG da 25,5 HL - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 19% vol**

**Angel's Share | 33%**

**Numero di bottiglie prodotte | 1.700**

**Vintage | 2001**

**Varietal | White grapes DOC Marsala**

**Refinement | 20 years. Oak barrel N. 6DAG  
of 25.5 HL - Garibaldi Cellar**

**Alcohol Content | 19% vol.**

**Angel's Share | 33%**

**Number of bottles produced | 1,700**



MARSALA SELECTION | EXCLUSIVE | 69

# MARSALA DOLCE

## SUPERIORE RISERVA

[ SD0294 ]

Caratelli di pregiato rovere da 300 litri, posizionati a 194 metri da mare nella Cantina Garibaldi, raccontano di una visione enologica chiamata SD0294. Una produzione limitata di dolcezza, caratterizzata da una grande spinta acida al palato e resa unica dai suggestivi profumi di liquirizia ed erbe officinali.

*300-litre oak casks, placed 194 meters from the sea in the Garibaldi Cellar, reveal an ever-patient winemaking vision named SD0294. A limited production of sweetness, characterised by a stunning acid boost on the palate and rendered unique by the suggestive scents of liquorice and officinal herbs.*

**Annata | 1994**

**Vitigno | Uve bianche DOC Marsala**

**Affinamento | 27 anni. Caratelli in rovere 391, 392, 393, 394, 395 da 300 LT - Cantina Garibaldi**

**Grado Alcolico | 18,5% vol**

**Angel's Share | 42%**

**Numero di bottiglie prodotte | 900**

**Vintage | 1994**

**Varietal | White grapes DOC Marsala**

**Refinement | 20 years. 300 LT oak casks N. 391, 392, 393, 394, 395 - Garibaldi Cellar**

**Alcohol Content | 18.5% vol.**

**Angel's Share | 42%**

**Number of bottles produced | 900**



