

Florio è un innovatore per tradizione che rivela un mondo inaspettato, un artigiano contemporaneo dall'anima intensa, insolita e preziosa. Vini di altissimo rango da assaporare in più occasioni, liquorosi, passiti e spumanti da riscoprire come aperitivo, da dessert e da meditazione. Una storia affascinante iniziata nel 1833 quando Vincenzo Florio costruì le Cantine Florio a Marsala, dimostrando una lungimiranza fuori del comune e contribuendo ad inventare la Sicilia moderna. Entrare nelle Cantine Florio significa però non solo fare un tuffo nella storia ma anche entrare in un mondo in cui tradizione e innovazione si fondono creando una realtà dal fascino unico e in cui la degustazione diventa esperienza. Un viaggio che inizia nel luminoso Baglio, affacciato sul mare, e continua nelle Cantine che, con il caratteristico pavimento in battuto di tufo e le imponenti navate a sesto acuto, custodiscono nelle storiche botti i pregiati vini Florio. Un universo arricchito dalla nuova elegante Enoteca e della Sala di Degustazione Donna Franca Florio, una Sala creata per offrire allo spettatore una suggestione attraverso i profumi e i sapori dei vini Florio, un momento assolutamente inaspettato, durante il quale scoprire tutta la versatilità e le mille sfaccettature dei vini Florio. Prodotti fortemente legati ai territori di origine con una personalità moderna e uno sguardo sempre rivolto al futuro, ideali per diversi momenti della giornata e da scoprire anche attraverso abbinamenti impensati.

VINI FLORIO. PIACERE A 360 GRADI

CANTINE
FLORIO
1833

PASSITI

LIQUOROSI

MARSALA RISERVE STORICHE

MARSALA RISERVE INVECCHIATE OLTRE 10 ANNI

MARSALA RISERVE INVECCHIATE OLTRE 6 ANNI



PASSITO DI PANTELLERIA

PASSITO DOC

Le uve Zibibbo vendemmiate a maturazione sull'isola di Pantelleria vengono appassite sotto il rovente sole. La vinificazione, il breve contatto con le bucce e la lenta fermentazione completano l'evoluzione per alcuni mesi in piccoli fusti di rovere:



MORSI DI LUCE

ZIBIBBO

Dalle uve Zibibbo coltivate sull'isola di Pantelleria si ricava un mosto altamente zuccherino che, dopo parziale fermentazione, viene aggiunto in distillato di vino. Riposa per almeno dieci mesi in piccoli fusti di rovere. L'affinamento in bottiglia ne impreziosisce il bouquet.



GRECALE

MOSCATO

Giovale vino da dessert nasce da uve Zibibbo e Moscato Bianco. Le uve fermentano parzialmente e dopo l'aggiunta di ottimo distillato di vino affinano per qualche mese sino ad ottenere un nettare dal profumo fragrante e fruttato.



AMBAR

MOSCATO

Da una selezione delle migliori uve Moscato maturate al caldo sole dell'isola nasce Ambar, un nettare dal colore oro con lievi riflessi d'ambra, dal profumo intenso e dal sapore pieno e morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.



ZIBIBBO

ZIBIBBO

È lo Zibibbo, mieloso e aromatico, a caratterizzare questo vino liquoroso. I suoi grappoli indorano al sole di Pantelleria che arricchisce gli acini di aromi intensi. Il mosto viene parzialmente fermentato e, dopo l'aggiunta di distillato, affinato fino ad ottenere un'esplosione di frutta matura.



OXYDIA

ZIBIBBO

Oxydia nasce da una selezione delle migliori uve zibibbo maturate nell'isola al caldo vento africano. Intenso ed aromatico, ha un profumo complesso e deciso, con netti sentori di albicocca.



ZIGHIDI

PASSITO LIQUOROSO DOC

Dall'isola di Pantelleria, da uve stese per giorni al rovente sole di fine estate nasce Zighidi, un Passito liquoroso che concentra tutta l'essenza degli aromi. Dal profumo ampio e dal sapore pieno e morbido intensamente aromatico di uva passa, frutta candita e miele.



PANTELLERIA

PASSITO LIQUOROSO DOC

Sull'isola di Pantelleria il sole, per giorni infuocato, concentra tutta l'essenza delle uve Zibibbo. Nasce così Pantelleria, un Passito Liquoroso DOC, dal profumo intenso di fichi secchi e di confettura di albicocca e dal sapore dolce di uva passa.



TARGA

170° ANNIVERSARIO

MARSALA SUPERIORE DOC
SEMISECCO RISERVA

Per rinnovare il mito di Targa Riserva 1840, uno dei suoi più prestigiosi marsala, Florio ha creato una collezione esclusiva di bottiglie che racchiudono un'elegante marsala semisecco di oltre 15 anni. La collezione, realizzata con una tiratura limitata, riproduce sei storici poster pubblicitari disegnati nei primi decenni del Novecento dai più grandi artisti dell'epoca. Annata: 1994.



AEGUSA

MARSALA SUPERIORE DOC
SEMISECCO RISERVA

Una rara Riserva di marsala semisecco, denominata Aegusa (farfalla) da Vincenzo Florio in virtù dell'antico appellativo che i Greci diedero all'isola di Favignana per la sua forma di farfalla, isola di proprietà dell'illustre famiglia. Era la migliore riserva di marsala che i Florio amavano offrire ai loro ospiti più illustri a fine cena. Annate: 1941, 1952, 1964, 1974, 1989, 1994.



ANNATE STORICHE

MARSALA SUPERIORE DOC
RISERVA

Tre rare annate storiche che provengono da riserve di marsala selezionate tra le migliori del secolo. Gli anni di maturazione nelle piccole botti di rovere esaltano l'evoluzione dei grandi marsala capaci di elevarsi nei profumi, nelle sensazioni e nel gusto. Speciali riserve divenute dono per Papa Giovanni Paolo II e per diversi Capi di Stato. Annate 1939, 1944, 1963.



DONNA FRANCA

MARSALA SUPERIORE DOC
SEMISECCO RISERVA

Preziosa riserva che esprime i livelli massimi di eleganza ed evoluzione a partire dall'accattivante colore topazio brillante, agli intensi profumi speziati e di frutta matura, al gusto caldo, ampio e morbido capace di inondare il palato con gradevoli sensazioni di frutta.



BAGLIO FLORIO

MARSALA VERGINE DOC
RISERVA

Selezionatissimo vergine prodotto solo nelle migliori annate. Nasce da uve Grillo particolarmente ricche di zucchero, affina per oltre dieci anni in antichi caratelli da trecento litri. Prodotto elegante e raffinato, dal sapore unico, intenso e persistente.



TARGA

RISERVA 1840

MARSALA SUPERIORE DOC
SEMISECCO RISERVA

Elegante marsala che ripropone le caratteristiche della storica Riserva Florio del 1840. Nasce dalla selezione di uve Grillo e affina per oltre sei anni in botti di rovere di Slavonia per esprimere un'eccezionale vino caldo e morbido come il velluto.



TERRE ARSE

MARSALA VERGINE DOC RISERVA

La tipologia Vergine è l'espressione più raffinata del marsala. Nasce dal connubio di tre elementi: uve Grillo, ottimo distillato di vino e almeno otto anni di affinamento in piccole botti di rovere.

SPUMANTE



FLORIO

1833

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DI TIPO AROMATICO

Florio Spumante dolce è un vino aromatico dai sentori mediterranei e dalle note agrumate, distinto da un'immagine unica, allegra ed elegante e prodotto con la consueta artigianalità, unica e preziosa, che distingue tutti i vini Florio. Vino ideale da dessert, accompagna dolci con la crema, biscotti secchi e frutta. Da provare come originale aperitivo.

MARSALA SUPERIORE



VECCHIOFLORIO

MARSALA SUPERIORE DOC SECCO
Il vero marsala superiore, il più conosciuto al mondo, nasce nelle secolari cantine Florio da uve Grillo e Cataratto. Affina per 30 mesi in antiche botti di rovere, oltre le richieste del disciplinare della DOC, per originare un vino inimitabile ed estremamente versatile.

LA MEDITAZIONE

ASSAPORARE UN VINO UNICO • GUSTARE INTENSAMENTE LA MEDITAZIONE

TARGA
170° ANNIVERSARIO
K.V. 1940

ACQUA
RISERVA STORICA

PASSITI
E RISERVE DI MARSALA
INVECCHIATE
OLTRE 10 ANNI

BAGLIO FLORIO
DONNAFRANCA

PASSITO DI PANTELLERA
MALSACIA
DELLE UVINI

Gei tutti i vini che esaltano l'universo gustativo, cercando immagini, profumi e sensazioni che per svelarsi hanno bisogno di tempo. Esclusivo, accompagnare da un long drink, ma anche da un aperitivo amaro nelle serate più memorabili.

LA MEDITAZIONE

UN MONDO CHE NON TI ASPETTI

VINI DI ALTISSIMO RANGO, PERSONALITÀ RICCHE ED ECLETICHE DA SCOPRIRE E GUSTARE IN MODO NUOVO E SORPRENDENTE, PERFETTI PER I DIVERSI MOMENTI DELLA GIORNATA.

LE TEMPERATURE DI SERVIZIO

- 14°-18°C.
- 12°-14°C.
- 10°-12°C.
- 8°-10°C.

CANNOLI E CASSATA SICILIANA

INSALATE DI FRUTTA

PASTE E CROSTATE ALLA CONFETTURA

PASTE E CROSTATE ALLA FRUTTA SECCA

PASTE E CROSTATE ALLA FRUTTA FRESCA

PASTE E DOCCI AL CIOCCOLATO

PRALINE AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDATE

GELATI PARFUMATI

AMBAR GIUGIALE

BISCOTTI RIPIENI DI FRUTTA SECCA

BISCOTTI SECCHI CANTUCCI

IL FINEPASTO

GODERE UN DESSERT PERFETTO CON UN VINO INEBRIANTE • RENDERE PECCAMIOSA LA FRUTTA DI STAGIONE • ELEVARE IL PIACERE DEL CIOCCOLATO

IL COCKTAIL

TRASFORMARE VECCHIOFLORIO • GIOCARE CON TRE RICETTE STRAORDINARIE • GODERE DI UN APERITIVO DALLA FRESCHEZZA INASPETTATA

VECCHIOFLORIO MEDITERRANEO

VECCHIOFLORIO 150

VECCHIOFLORIO ORIENTAL

INGREDIENTI: VECCHIOFLORIO, SODA WATER, FOGGIA DI BABUCCO E VENT'A
TOP: Q.B.
BEVERAGE: BULLO SHAKED

INGREDIENTI: VECCHIOFLORIO, CORNIAI SABELCO, SODA WATER
TOP: 4
BEVERAGE: *BUILD

INGREDIENTI: VECCHIOFLORIO, FRESH LIME, SUGARITO, RADICE ZENZERO PELATA, Q.B.
BEVERAGE: SHAKE DIRTY

PREPARAZIONE: Mettere in un bicchiere da cocktail gli ingredienti e mescolare con un mixer. Aggiungere il Vercchioflorio e servire con ghiaccio. Utilizzare le foglie anche per decorare.

PREPARAZIONE: Pestellare la foglia di menta con i corniali sabelco, aggiungere il Vercchioflorio, o acqua frizzante e versare in un bicchiere alto.

PREPARAZIONE: Pestellare la radice di zenzero, con fresh lime e zucchero, aggiungere Vercchioflorio, shakerare con ghiaccio e versare in un bicchiere da cocktail.

IL COCKTAIL

APPASSIONARE CON ABBINAMENTI SORPRENDENTI • STUPIRE OFFRENDOLI FREDDI • CREARE INCONTRI INASPETTATI CHE APPAGANO IL PALATO

L'APERITIVO

FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA

FORMAGGI ERBORINATI

MANDORLE TOSTATE

OLIVE DA APERITIVO

PECE AFFUMICATO BOTTARGA

FOIE GRAS

PATE DI SEMAGGINA

PATE DI FEGATO

PARMIGIANO REGGIANO GRANA PADANO

FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA

FORMAGGI ERBORINATI

MANDORLE TOSTATE

OLIVE DA APERITIVO

PECE AFFUMICATO BOTTARGA

FOIE GRAS

PATE DI SEMAGGINA

PATE DI FEGATO

Formaggi ricchi e sardi ideali a accompagnamento dei pregiati marsala vintage.

I semi di anice giovani dalla fragranza esaltata dalla dolcezza del marsala.

La potenza dei vini più amari e la forza degli amari in un contrasto inaspettato.

La fragranza di un vino da marsala in compagnia della menta per il più fresco ed aromatico aperitivo.

La dolcezza del marsala con un aperitivo da marsala per il più delicato ed aromatico aperitivo.

Un cambio che diventa un aperitivo da marsala e salmistrà.

Il grande palato del foie gras esaltato dai profumi ed aromatici passiti.

Forza e ricchezza del pate di semaggina.



UN MONDO CHE NON TI ASPETTI

VINI DI ALTISSIMO RANGO, PERSONALITÀ RICCHE ED ECLETICHE DA SCOPRIRE E GUSTARE IN MODO NUOVO E SORPRENDENTE, PERFETTI PER I DIVERSI MOMENTI DELLA GIORNATA.

