Florio spumante Brut sarà presentato al Vinitaly 2017

florio-spumante-brut-20f1a724

Florio, artigiano dall’anima contemporanea e irriverente, dedica a tutti gli amanti della freschezza e delle suggestioni mediterranee uno Spumante innovativo nel concept e nel design: Florio Spumante Brut. Elegante e fine, questo vino vivacemente moderno, prodotto con metodo Charmat, nasce dall’amore per le sfide di Florio e dalla profonda conoscenza delle uve Grillo e dei Territori della Sicilia occidentale, in cui questo vitigno si coltiva da secoli.

Florio Spumante Brut è un vino dal carattere sfaccettato, che conquista con la sua intensità floreale al naso e al palato, dove si avvertono sensazioni di fiori d’arancio, e che costituisce l’eredità del Grillo, che Florio, grazie anche al know how accumulato in quasi 200 anni di lavoro e sperimentazioni con queste uve a bacca bianca, ha vinificato in questo modo inconsueto, allontanandosi dalle strade più tradizionali per produrre un vino originale e contemporaneo. Il Grillo, a cui l’allevamento in collina conferisce sentori particolari, unisce infatti, unico tra le cultivar siciliane, quelle caratteristiche di buona acidità e ottima aromaticità che consentono di spumantizzarlo in purezza, ottenendo un vino equilibrato, fresco e pieno.

Il brio e la gradevole raffinatezza di Florio Spumante Brut sono ben rappresentati anche dalla bottiglia, che rievoca lo spirito lieve e allo stesso tempo ricco della Bella Époque italiana, di cui i Florio furono grandi protagonisti. Anni di fermento sociale e culturale, in cui cominciava a diffondersi quello spirito di modernità che avrebbe cambiato per sempre il mondo e che è caratterizzato da tratti stilistici fortemente iconici, come i fiori. Florio ha scelto di reinterpretarne uno, il giglio, con cui è decorato il Salone da ballo di una delle ville più belle d’Italia, Villa Igiea, per arricchire l’etichetta trasparente che avvolge con stile la bottiglia di questo Spumante.

Il tratto stilizzato e la semplicità dell’etichetta sono l’espressione contemporanea della naturale savoir faire di Florio e della ricchezza di profumi e sentori di un vitigno intenso come il Grillo. Gradevole e pulito, Florio Spumante Brut, che nasce da una pressatura molto soffice delle uve e da una

lenta fermentazione a bassa temperatura, è perfetto come aperitivo ma è un ottimo accompagnamento anche a tutto pasto.