

FLORIO CREA L'ESPERIENZA MARSALA GOURMET

ABBINAMENTI INEDITI PER VERI WINE&FOOD LOVER



Un nuovo modo di assaporare e vivere il cibo, un percorso gustativo e multisensoriale che offrirà emozioni uniche agli appassionati del wine&food: il progetto **Marsala Gourmet Florio** che vede protagonista la pregiata triade

composta dal marsala vergine **Terre Arse**, dal semisecco **Targa** e dal nuovissimo **Marsala Superiore Oltre Cento**, parte dall'idea di **abbinare i marsala più eclettici** dell'iconico brand siciliano a **sapori particolari e solitamente difficili**



da accompagnare. Grazie alle sue caratteristiche uniche, il marsala Florio è tra i pochi prodotti in grado di abbinarsi ad alcuni cibi, esaltandone le peculiarità organolettiche così particolari, come la bottarga e l'acciuga, dalla sapidità intensa, l'avocado, dai morbidi sentori nocciolati, i formaggi stagionati o erborinati, dai profumi e sapori decisi. Il nuovo design di questi vini conferisce ulteriore contemporaneità a questo progetto, mettendo in luce, attraverso l'oro, il rame, l'argento e un trattamento grafico moderno, la forza del Leone, storica icona identificativa del marchio Florio. Il progetto Florio Gourmet sarà

comunicato da varie giornate instore, e comprende eleganti materiali espositivi per il punto vendita che suggeriscono gli abbinamenti perfetti tra marsala e cibo, un leaflet e un vassoio in ardesia per l'aperitivo gourmet come omaggi al consumatore, oltre a un tripack contenitivo delle tre bottiglie, perfetto come regalo. Un'idea che rivoluziona le abitudini di consumo del marsala, grande classico dei vini da meditazione o da fine pasto, rendendo questo prodotto protagonista di momenti inediti, tutti da sperimentare e inventare. Un'esperienza che gli autentici intenditori non potranno lasciarsi sfuggire.



IL RE DEGLI ABBINAMENTI GOURMET.

**OLTRE
CENTO**

SCOPRILO CON:
PASTICCERIA SECCA,
CIOCCOLATO,
FRUTTA ESSICCATA
E PASTICCERIA CREMOSA



FLORIO
1833
IL RE DEI MARSALA