



**Appellation :** Marsala Superiore Oro DOC  
**Cépage :** 50 % Grillo 50% Inzolia

**Terroirs :** Sols argileux  
**Région :** Sicile  
**Degré alcoolique :** 17,5%vol  
**Elevage :** Fûts français durant 5 ans  
**Sucres résiduels :** 74,4g/l



### Histoire :

Marco de Bartoli est considéré comme l'un des plus innovants vignerons de la viticulture sicilienne moderne grâce à son engagement pour les cépages et les vinifications traditionnelles.

Marco gère deux domaines : Le premier se situe près du village de Marsala à l'extrémité Ouest de la Sicile, où il produit les fameux vins fortifiés du même nom, ainsi que des vins tranquilles blancs et rouges.

L'autre domaine se trouve sur la petite île de Pantelleria, au sud-est de la Sicile. Cette deuxième exploitation, Marco de Bartoli l'a appelée "Bukkuram", ce qui signifie "père de la vigne" en arabe.

### Description :

Marco de Bartoli présente un Marsala atypique mais moderne . Issu d'une parcelle baptisée 'la mèche' (la Miccia) dans la région de Samperi, les raisins sont récoltés légèrement en sousmaturité. Ce vin liquoreux aux reflets dorés, possède un bouquet riche en senteurs de miel et de pommes.

### Accords :

Foie Gras, Fromage  
Pâtisserie fine

### Service :

9 - 12°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

