



www.marcodebartoli.com



Appellation : Marsala Superiore Riserva
Cépage : 100 % Grillo

Terroirs : Sols argileux
Région : Sicile
Degré alcoolique : 18%vol
Elevage : 10 ans en foudre
Sucres résiduels : 51g/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 :

Ce millésime 2004 a fermenté en cuves de chêne et de châtaignier à température ambiante.

En cours de fermentation, le vin est muté avec ajout de "mistelle", pour vieillir 10 ans en foudre sans intervention.

La robe est dorée/ambrée. Ce vin exalte au nez des notes empyreumatiques, le parfum envoutant de la boîte à cigare et le café torréfié. Au palais, des notes d'agrumes, avec le zeste d'orange, du citron confit et les notes oxydatives de noix grillées. La puissance aromatique de ce vin fortifié est phénoménale.

Accords :

Fin de repas avec des fromages
et en dessert

Service :

14 - 16°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

