



Appellation : Terre Siciliane IGP
Cépage : Grillo, Zibibbo

Terroirs : Sols argileux & volcanique
Région : Sicile
Degré alcoolique : 11,5%
Elevage : 7 mois en cuve inox



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 vin est l'union de deux terroirs, caractérisés par le soleil et le vent méditerranéen : Marsala à l'ouest de la Sicile and Pantelleria, cette île volcanique entre la Sicile et la Tunisie. Un assemblage des deux cépages autochtones et de leurs terroirs d'origine, à l'image du domaine. La robe est claire, le nez exprime des fruits de verger et raisins frais. Un style de vin solaire et minéral, avec une trame saline et un gras donnant une belle matière en bouche.

Accords :

Fruits de mer marinés, pâtes aromatisés
Soupes de légumes, poissons cuits

Service :

10 - 12°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

