

Appellation :	Marsala DOC
Cépage :	100 % Grillo
Terroirs :	Sols limoneux-sableux
Région :	Sicile, Marsala
Degré alcoolique :	16,5%vol
Elevage :	Fûts de chêne et de châtaignier (méthode Solera)
Sucres résiduels :	11g/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 :

Pour élaborer le Vecchio Samperi, Marco De Bartolis utilise depuis 1980 l'ancienne méthode de vieillissement perpétuel. Cela consiste à assembler un vin issue de la dernière récolte aux vins issus des millésimes précédant, créant un assemblage harmonieux et complexe. Ce vin n'a pas été muté, ni soufré, il a une robe jaune or. Les notes aromatiques de fruits secs, balsamiques et d'épices douces sont magnifiques. Sa structure est suave avec une persistance en bouche exceptionnellement longue.

Accords :

A accompagner de fromages affinés, viandes braisées, turbot cuit au four, bottarga et huîtres

Service :

14 - 16°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

