



Appellation :	Passito di Pantelleria PDO
Cépage :	100% Zibibbo
Terroirs :	Sols volcaniques
Région :	Sicile
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Fûts de chêne durant 6 mois et cuves inox
Sucres résiduels :	181,7g/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 :

Cette cuvée tire son nom d'un élément indispensable pour Marco De Bartoli, le «soleil d'août», le mois où les raisins sont séchés à Bukkuram. Une partie des raisins est séchée au soleil pendant au moins deux semaines dans des séchoirs spéciaux, délimités par de grands murs en pierre de lave. La partie restante mûrit sur la vigne jusqu'en septembre pour la production de vin qui, après fermentation avec des levures indigènes, sera laissé macérer pendant environ trois mois avec des raisins secs, préalablement non grappés à la main.

Il se caractérise par une couleur jaune d'or, avec des nuances ambrées. Le nez s'ouvre sur des notes de gingembre et de bergamote, enrichies d'agréables notes salées. En bouche, il est rafraîchissant, élégant et avec une longue finale florale.

Accords :

Chocolat noir
Pâtisseries fourrées à la crème

Service :

12 - 16°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

