



Appellation : Marsala Superiore Oro DOC
Cépage : 100 % Grillo

Terroirs : Sols argileux
Région : Sicile
Degré alcoolique : 18%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 et moderne, un style frais et plus sec. Les raisins sont récoltés légèrement en sous maturité et sont fermentés à froid avant d'être mutés. Le vin est ouillé, pour vieillir 5 ans en barrique française. Issu d'une parcelle baptisée 'la mèche' (la Miccia) dans la région de Samperi, Ce vin liquoreux aux reflets dorés, possède un bouquet riche en senteurs de miel et de pommes.

Accords :

Pâtes fourrées à la citrouille, fromages persillés, foie gras, gambas et dessert

Service :

9 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

