




MARCO DE BARTOLI

Italie 



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Bukkuram Sole d'Agosto 2020

HISTOIRE :

Marco de Bartoli est selon Jancis Robinson MW "l'un des vignerons Italiens les plus admirés et le leader incontesté du Marsala". S'il nous a quitté en 2011, ses trois enfants Giuseppina, Renato et Sebastiano, poursuivent la tradition : cultiver les cépages autochtones en agriculture biologique et vinifier les vins de manière naturelle. Grâce aux Bartoli deux immenses terroirs Italiens brillent toujours par l'excellence de leurs vins : Marsala et Pantelleria.

Depuis le XVIIIème siècle, les plus grands vins fortifiés d'Italie viennent de la ville de Marsala, un petit port à l'ouest de la Sicile. Son terroir de grès et de calcaire est propice au cépage Grillo. Elevé en Solera les qualités du vin se concentrent pour donner des notes aromatiques d'un autre temps. Récemment, Tim Atkin MW a placé les Marsala de De Bartoli dans le top 5 des plus beaux vins d'Italie.

En 1984, Marco fait renaître le Passito di Pantelleria. Petite île volcanique au large de la Sicile et produisant uniquement le cépage Zibibbo (Muscat d'Alexandrie), c'est aujourd'hui le plus célèbre vin passerillé d'Italie. La vigne est taillée en "Alberello", une pratique devenue patrimoine mondiale de l'humanité en 2014. Depuis 1990, le fils de Marco, Renato, produit aussi des blancs secs.

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| APPELLATION : | Passito di Pantelleria DOC |
| CÉPAGE : | Zibibbo |
| TERROIR : | Volcaniques |
| RÉGION : | Pantelleria |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE : | 14% |
| ACIDITÉ : | 5.21g/l |
| SUCRE RÉSIDUEL : | 148 g/l |
| SO2 TOTAL : | 53 mg/l |
| AGRICULTURE : | Biologique |
| ELEVAGE : | |

Une partie des raisins sont passerillés deux semaines en Août, la seconde partie est récoltée en Septembre. Elevé 6 mois en barrique.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 12 - 14°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin provient exclusivement du vignoble de Bukkuram. Le nez offre des arômes d'orange, de miel d'acacia, de gingembre, d'ananas et d'abricots. En bouche le vin est suave et flamboyant, avec une douce acidité et un touché de bouche crémeux et intense. La finale longue et aromatique est étonnement saline pour ce vin de dessert.

13 000 bouteilles produites

ACCORDS :

Foie gras, homard au beurre d'orange, gâteau nougat, soufflé à la pistache, cheesecake à la ricotta et mangue

