




MARCO DE BARTOLI

Italie 



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Marsala Vigna la Miccia 2018

HISTOIRE :

Marco de Bartoli est selon Jancis Robinson MW “l’un des vigneronns 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.

APELLATION : Marsala Superiore Oro

CÉPAGE : Grillo

TERROIR : Limon, grès, sableux

RÉGION : Contrada Samperi

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 18%

SUCRE RÉSIDUEL : 86g/l

ACIDITÉ : 6g/l

SO2 TOTAL : 24 mg/l

AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en cuve, fortifié, puis élevé 4 ans en fût de chêne, avec ouillage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 10 ans

Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

“De Bartoli produit certains des vins les plus intéressants de l’île. La Miccia est une excellente introduction à ses Marsala” selon Antonio Galloni.

Ce vin à la robe ambrée offre au nez des arômes de figes séchées, d’amandes grillées, d’abricot et de poivre blanc. Le vin est vif et équilibré par son acidité et son sucre résiduel. Ses arômes fins et variés, aux notes salées et d’umami offrent un style flamboyant, aux accords gastronomiques étonnants.

10 000 bouteilles par an.

ACCORDS :

Soupe de petits pois, pâtes au potiron, noix et épinards, langoustine au paprika et citron, porc aigre-doux à l’ananas, magret de canard

