



[www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com)

  
MARCO DE BARTOLI

Italie 



# Marco de Bartoli

## Pietranera 2022

### 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 XVIII<sup>ème</sup> 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 :** Terre Sicilienne IGP

**CÉPAGE :** Zibibbo

**TERROIR :** Volcaniques

**RÉGION :** Pantelleria

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12, %

**ACIDITÉ :** 6.1 g/L

**SO2 TOTAL :** 26 mg/l

**AGRICULTURE :** Biologique

### ELEVAGE :

En cuves inox pendant 9 mois, levures indigènes, élevage sur lies.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 - 12°C



### NOTES DE DÉGUSTATION :

Cette cuvée est un hommage à la pierre noire et au sol volcanique de l'île de la Pantelleria. Ce vin blanc sec offre des notes minérales et fumées, des arômes de citron, de tilleul, de laurier et de fleur d'oranger. En bouche, le vin est intense et complexe. La dégustation se caractérise par une grande fraîcheur et une finale agréablement amère.

### ACCORDS :

Asperges, crustacés, oursin, tartare de poisson, huîtres, fruits de mer crus, artichaud braisé, poulet à l'estragon

