




MARCO DE BARTOLI

Italie 



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Vecchio Samperi NM

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 : Marsala
CÉPAGE : Grillo
TERROIR : Limon, grès, sableux
RÉGION : Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16%
SUCRE RÉSIDUEL : 11g/l
ACIDITÉ : 7.2 g/l
SO2 TOTAL : 12 mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en fûts de chêne et de châtaignier, puis élevage en solera de 15 ans.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 15 ans
Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

La rédaction de La RVF place le Vecchio Samperi dans le top 8 des meilleurs vins Italiens. Ce vin non fortifié et oxydatif est de couleur jaune ambrée. Il offre des arômes de fruits secs, d'écorce d'orange, de noix et de feuille de tabac. En bouche, le vin est riche et crémeux, la finale est d'une grande longueur et complexité. 6 500 bouteilles par an.

ACCORDS :

Huîtres, turbot au four, oursin, poutargue de mulot, viandes assaisonnées et braisées, risotto au safran, fromages affinés

