




MARCO DE BARTOLI

Italie 



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Sole e Vento 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, continuent la tradition, à savoir 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^{ème} 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 place 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 taillée en Alberello est 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, Grillo
TERROIR : Pantelleria : volcaniques
Marsala : limoneux, grès, sableux
RÉGION : Pantelleria et Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12, %
ACIDITÉ : 6.1 g/l
SO2 TOTAL : 33mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Elevé en cuves inox pendant 7 mois, levures indigènes, sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Un vin unique, mariage de deux terroirs et deux cépages travaillés par le soleil et le vent de la méditerranée. Au nez le vin offre des notes d'abricot et de fleur d'orange, de fenouil et de poivre blanc. En bouche, le vin est sec, vif et minéral, avec des arômes fumés et une salinité rafraîchissante, la fin de bouche apporte de beaux amers, invitant à la cuisine méditerranéenne à l'huile d'olive.

ACCORDS :

Carpaccio de gambas, baies roses et pamplemousse, oursin et bavaroise de fenouil, cœur d'artichaut à l'huile d'olive et truffe, canard aux amandes et fleur de courgette.

