



www.marcodebartoli.com


MARCO DE BARTOLI

Italie 



Marco de Bartoli

Pietranera 2023

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^{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 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 (Muscat d'Alexandrie)
TERROIR : Sol volcanique, vignes en terrasses conduites en « vite ad alberello » (patrimoine UNESCO)
RÉGION : Pantelleria
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Pressurage doux, fermentation avec levures indigènes en cuves inox, élevage 6 mois en acier

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Premier vin sec à base de Zibibbo sur Pantelleria. Ce vin se présente avec une robe jaune citron brillante aux reflets verts. Le nez offre une explosion aromatique mêlant mangue, fruit de la passion, pastèque, fleurs délicates (rose, sureau), agrumes (citron, pamplemousse) et une touche minérale. En bouche, la fraîcheur et la vivacité dominant, portées par une acidité tonique, une salinité subtile et des notes pierreuses, le tout soutenu par une structure fine. La finale est élégante et persistante, révélant un profil aromatique, minéral, sec et très expressif.

ACCORDS :

idéal avec crustacés, poissons crus, tartares, huîtres.

