



www.marcodebartoli.com


MARCO DE BARTOLI

Italie 



Marco de Bartoli

Sole e Vento 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 sur cette petite île volcanique au large de la Sicile en cultivant 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 mondial de l'humanité en 2014.

Depuis 1990, le fils de Marco, Renato, produit aussi des blancs secs.

APPELLATION : Bianco Terre Sicilienne IGP
CÉPAGE : 70% Grillo, 30% Zibibbo
TERROIR : Pantelleria : volcaniques
Marsala : limoneux, grès, sableux
RÉGION : Pantelleria et Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5 %
ACIDITÉ : 6.1 g/l
SO2 TOTAL : 33mg/l

ELEVAGE :

En cuves inox pendant 8 mois avec levures indigènes, élevage sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 - 14°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Un vin unique, mariage de deux terroirs et deux cépages marqués par le soleil et le vent de la méditerranée. Au nez le vin offre des notes d'abricot, fleur d'oranger, fenouil et poivre blanc. En bouche, le vin est sec, vif et minéral, avec des arômes fumés et une salinité rafraichissante, 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.

