



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Riserva 2004 - Marsala Superiore Oro demi sec

HISTOIRE :

Le domaine Marco de Bartoli est aujourd'hui l'un des symboles du renouveau viticole sicilien. Fondé à la fin des années 1970 par Marco de Bartoli, il est né de la volonté de redonner ses lettres de noblesse à deux terroirs et deux styles alors sur le déclin. Renato de Bartoli perpétue désormais l'héritage familial avec la même exigence. Le domaine reste fidèle à une philosophie artisanale : faibles rendements, travail manuel, levures indigènes, élevages longs et recherche de l'expression la plus authentique de ces terroirs.

À Marsala, en Sicile, la famille De Bartoli choisit la tradition, la qualité et le respect du raisin. Les sols calcaires et le climat ventilé permettent au Grillo d'exprimer profondeur et salinité. Les vins blancs secs sont d'une grande pureté, tandis que les Marsala artisanaux sont élaborés selon des méthodes historiques.

Sur l'île de Pantelleria, le domaine cultive le Zibibbo en alberello pantesco, technique ancestrale inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Ces vignes basses, protégées du vent, donnent naissance à des vins d'une finesse remarquable, les liquoreux sont des références du Passito di Pantelleria.

Le Reserva 2004 est élevé selon le système traditionnel, enrichi au mistelle, puis élevé 10 ans en fûts de chêne et de châtaignier. Le millésime apporte une concentration remarquable, façonnée par une maturation lente et un élevage long en fût. Un Marsala artisanal noble, vibrant et chargé d'histoire.

APPELLATION : Marsala
CÉPAGE : Grillo
TERROIR : Limon, grès, sableux
RÉGION : Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 18%
SUCRE RÉSIDUEL : 51g/l
ACIDITÉ : 7,92g/l
SO2 TOTAL : 21 mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en cuve, enrichi au mistelle, puis élevé 10 ans en fûts de chêne et de châtaignier.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 20 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce millésime 2004 possède une robe ambrée brillante. Le nez offre des arômes de cire d'abeille, châtaignes grillées, dattes, brioche, café, feuille de tabac, anis étoilé et cardamome. En bouche le vin présente un excellent équilibre gustatif. Sa structure acide apporte une grande longueur et fraîcheur et son sucre résiduel fait ressortir la complexité aromatique du vin.
11 000 bouteilles produites.

ACCORDS :

Soupe à l'oignon, consommé de volaille au curry, nouilles Soba au sarrasin, sardines au citron confit et cumin, gratin de Saint-Jacques et safran, ris de veau au miel et sésame, fromages à pâte persillée

