



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Marsala Vigna la Miccia 2018

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.

Marsala Vigna La Miccia 2018 offre une alternative plus fraîche et plus délicate au Marsala traditionnel. Le millésime 2018, marqué par une météo régulière et des maturités homogènes, donne un vin lumineux, aromatique et d'une grande finesse.

APPELLATION : Marsala Superiore Oro
CÉPAGE : Grillo
TERROIR : Limon, grès, sableux
RÉGION : Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 18%
SUCRE RÉSIDUEL : 86g/l
ACIDITÉ : 6g/l
SO2 TOTAL : 24 mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en cuve, fortifié, puis élevé 4 ans en fût de chêne, avec ouillage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 10 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin présente une belle robe ambrée. Au nez, il offre des arômes de figes séchées, d'amandes grillées, d'abricot et de poivre blanc. En bouche, le vin est vif et équilibré par son acidité et son sucre résiduel. Ses arômes fins et variés, aux notes salées et d'umami offrent un style flamboyant, et permettent des accords gastronomiques étonnants.

10 000 bouteilles par an.

ACCORDS :

Soupe de petits pois, pâtes au potiron, noix et épinards, langoustine au paprika et citron, porc aigre-doux à l'ananas, magret de canard

