



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Vecchio Samperi NM

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.

Vecchio Samperi est un Marsala dans sa forme la plus authentique, non fortifié, élevé selon le système traditionnel du perpetuum, ancêtre de la solera, qui apporte complexité, profondeur et une dimension oxydative noble. Véritable mémoire liquide des Grillo du village de Samperi, ce vin incarne la pure tradition artisanale de Marsala.

CÉPAGE : Grillo
TERROIR : Limon, grès, sableux
RÉGION : Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16%
SUCRE RÉSIDUEL : 11g/l
ACIDITÉ : 7.2 g/l
SO2 TOTAL : 12 mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en fûts de chêne et de châtaignier, puis élevage en solera depuis 1980.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 15 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin non fortifié et oxydatif est de couleur jaune ambrée. Il offre des arômes de fruits secs, d'écorce d'orange, de noix et de feuille de tabac. En bouche, le vin est riche et crémeux, la finale est d'une grande longueur et complexité, sec, intense et salin.

6 500 bouteilles par an.

ACCORDS :

Huîtres, turbot au four, oursin, poutargue de mulot, viandes assaisonnées et braisées, risotto au safran, fromages affinés

