



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Pietranera 2023

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.

Pietranera est un Zibibbo sec, issus des terroirs de pierres noires et volcaniques de Pantelleria. Le millésime 2023, marqué par un climat chaud mais ventilé, offre une maturité équilibrée et une belle précision aromatique.

APPELLATION : Terre Sicilienne IGP
CÉPAGE : Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)
TERROIR : Sol volcanique
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

NOTE 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, rose, sureau, citron et une touche fumée.

La bouche est portée 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 minéral, sec et très expressif.

ACCORDS :

Fruits de mer, oursins, poissons crus, tartares, huîtres.

