



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli

Sole e Vento 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 doux naturels d'une finesse remarquable, références du Passito di Pantelleria.

Sole e Vento assemble le Grillo de Marsala et le Zibibbo de Pantelleria. Le millésime 2023, marqué par un climat chaud mais ventilé, offre une maturité équilibrée et une belle précision aromatique.

APPELLATION : Bianco Terre Sicilienne IGP
CÉPAGES : 70% Grillo, 30% Zibibbo
TERROIR : Pantelleria : volcaniques
Marsala : limoneux, grès, sableux
RÉGION : Pantelleria et Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %
ACIDITÉ : 6.1 g/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



NOTE 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.

