

Vecchio Samperi Ventennale

Marsala

Marco De Bartoli

Il Marsala Vecchio Samperi Ventennale Marco De Bortoli vinificato con Grillo in purezza è un vino liquoroso secco, caldo e avvolgente.

Fu in onore al territorio, alla contrada di Samperi, nell'entroterra marsalese, arida terra calcarea ricca di minerali, prezioso elemento nutritivo dei vigneti, che il primo vino di Marco De Bartoli prese il nome: "Vecchio Samperi". La radice di partenza dalla quale sviluppare e diffondere il concetto di "territorialità".

Una territorialità che Marco Samperi ha regalato a questo Marsala e che oggi, dopo la sua scomparsa, resta tale nel proseguo dell'attività che la famiglia porta avanti da decenni. Nonostante il Marsala Vecchio Samperi sia stato riconosciuto all'unanimità come il non plus ultra della categoria, Marco De Bartoli scelse fin dai primi anni di produzione di non fregiarsi della DOC Marsala Vergine Stravecchio, essendo contrario alla pratica della fortificazione con alcol di vino che la denominazione tuttora ammette, nella ferma di volontà di sottolineare l'effettiva "verginità" della sua creazione.

CARATTERISTICHE

Tipo Aromatizzato

Sottotipo Bianco

Disciplinare Marsala

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Sicilia

Localizzazione Contrada Samperi

Vitigno Grillo 100%

Gradazione 17.50 % vol.

Zuccheri 3,26 g/l g/l

Formato Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato, con riflessi ambrati

Gusto Corposo ed avvolgente, pieno e caldo, conferma i sentori fruttati

Profumo Al naso si apre con un intenso bouquet aromatico, con sentori di agrumi canditi, arricchiti da aromi di fico e miele

Abbinamenti Formaggi stagionati, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di rombo al forno

Temperatura di servizio Ambiente o freddo

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Calcareo sabbioso di medio impasto, pianeggiante

Densità impianto 12 ettari

Età ceppi Tra i 20 e i 42 anni

Resa per ettaro 20 hl

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente
Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente

Affinamento Invecchiamento in fusti di rovere e castagno per una media di 20 anni, con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo

Solfiti 8