

VECCHIO SAMPERI TRENTENNALE

Il Vecchio Samperi Trentennale è una Riserva speciale ricavata dallo svuotamento delle prime bottiglie di Vecchio Samperi, prodotte e imbottigliate da Marco De Bartoli nel 1980, all'inizio della sua attività

Per l'imbottigliamento, avvenuto dopo la sedimentazione del vino, sono state riutilizzate le bottiglie originali, esattamente trent'anni dopo, in occasione del trentesimo anniversario dell'azienda, nel 2010.

È stato per noi un grande orgoglio ripresentare quella bottiglia, che per la sua forma originale manifesta carattere e personalità, caratteristiche che da sempre hanno contraddistinto il Vecchio Samperi nel panorama enologico mondiale.

Delle circa 1.200 bottiglie stappate ne sono state re-imbottigliate 999, tutte numerate.

Sull'etichetta è stata raffigurata la scultura in ferro dipinto del 1992, intitolata "In Trasformazione", del noto artista contemporaneo [Prof. Carlo Lauricella](#), già creatore nel 1980 della prima etichetta del Vecchio Samperi.

Classificazione: Vino liquoroso secco

Varietà: Grillo

Grado alcolico (% Vol): 19

Territorio: Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP)

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: tra i 17 e i 40 anni

Sistema di allevamento: alberello e controspalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500

Terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

Vendemmia: manuale in piccole casse, dal 23 al 28 settembre

Resa per ettaro (hl): 20

Vinificazione: 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 30 anni, utilizzando il metodo detto Soleras

Note di degustazione: Da non segregare alla fine del pasto ma da abbinare a formaggi stagionati, a carni brasate e rombo al forno. A temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come aperitivo.

