

VECCHIO SAMPERI

Classificazione: Vino

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 16,5

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

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: tra i 20 e i 42 anni

Terreno: calcareo-sabbioso di
medio impasto, pianeggiante

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

Alcol: 16,69% vol. **Zuccheri residui:** 12,6 g/l **Acidità totale:** 6,71 g/l **pH:**
3,26 **SO₂ totale:** 8 mg/l

Vendemmia: manuale in piccole casse, le ultime settimane di 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
20 anni, con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il
tradizionale metodo perpetuo

n° di bottiglie prodotte: 6.000

Prima annata: 1980

Abbinamenti: Da non segregare alla fine del pasto ma da abbinare a formaggi
stagionati, a carni brasate, rombo al forno, bottarga e ostriche.

A temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come aperitivo



MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190 |

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |



IL VECCHIO SAMPERI TORNA ALLE ORIGINI

Con l'imbottigliamento del 2016 in nostro **Vecchio Samperi** "ritorna alle origini".

Diversi sono i cambiamenti che lo vedono protagonista di questa trasformazione. A partire dalla **bottiglia**. Non più la classica *marsalina*, da 500 ml, che lo ha accompagnato dalla fine degli anni Novanta fino alla precedente versione, ma un contenitore più basso, da 750 ml, pressoché identico alle prime bottiglie utilizzate già dal 1980.

Novità anche per l'**etichetta**, che riporta in primo piano il forte legame con quell'antica contrada di Samperi che ha dato il nome al primo vino di Marco De Bartoli, il "Vecchio Samperi" per l'appunto. Sullo sfondo l'antico baglio di famiglia, che da anni caratterizza le etichette dei nostri marsala riserva e che riprende gli originali disegni a china realizzati dall'amico e artista palermitano Carlo Lauricella per l'azienda. Un'immagine coerente e unica per i nostri vini più tradizionali.

Il cambiamento più importante è sicuramente il ritorno alla vera natura del Vecchio Samperi che cambia la sua **classificazione**. Ritorna ad essere, finalmente, ciò che è sempre stato, un vino, o come ripeteva spesso Marco De Bartoli, "il vino di Marsala". Non più quindi vino liquoroso, dicitura a cui per anni l'ha relegato la burocrazia, ma vino, invecchiato in atmosfera ossidativa, mai fortificato, e utilizzando il tradizionale processo *in perpetuum*, per secoli l'unico metodo impiegato per la creazione di questo vino di territorio.

Il "nuovo" Vecchio Samperi sostituisce la precedente versione di Vecchio Samperi Ventennale. Il riferimento temporale, per motivi di cambio nomenclatura non verrà più mantenuto in etichetta, così come l'uvaggio. In compenso, per ogni nuovo imbottigliamento, verrà indicata d'ora in poi l'annata.

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190 |

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

