

MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 10 ANNI SEMI-SECCO

2016

Bibenda 2017: 4 grappoli

Ambra brillante. Eleganti sfumature che vanno dalla cera d'api, cera per mobili, castagna, datteri, caffelatte, yogurt al caffè, funghi, muschio bianco, anice stellato e cardamomo. In bocca l'alcool è leggermente pronunciato, ma è quasi perfetto, spicchio di mandarino con colata di miele di zagara sopra infiniti aromi che esplodono in continua evoluzione. Fermentazione in fusti di rovere e castagno. Una parte del mosto viene arricchito di acquavite e aggiunta al vino come mistella. Segue il metodo Solera per oltre 10 anni. Abbinamento: Budino caffè e cioccolato bianco.

Vitae, la guida vini 2017: 4 tralci (da 89 a 90 punti)

Richiama l'oro antico con una vivacità esuberante. All'olfatto si susseguono note di tabacco biondo, mallo di noce, fieno, nocciola tostata e arachidi, pan brioche e cialda biscottata, e ancora sensazioni aromatiche di timo e origano, con una spruzzata di vernice e smalto appena accennata. Di pregio l'equilibrio gustativo. La freschezza sorregge una struttura notevole che accompagna il vino in una lunga persistenza. Finale di grande armonia, con continui richiami di vaniglia, noci, panettone, cacao. Maturato per oltre 20 anni in fusti di rovere. Parfait di mandorla con cascata di cioccolato fondente.



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 |



2015

Bibenda 2016: 4 grappoli

Lucido ambrato con riflessi testa di moro. Bello il naso etereo che immediatamente affascina per l'intreccio magistrale tra queste note e quelle fruttate, passando attraverso miele, incenso, albicocca disidratata e bergamotto. In bocca riassume l'austerità dell'alcol con la dolcezza misurata della confettura raggiungendo un ottimale equilibrio. Finale avvolgente e persistente. Fermentazione in fusti di rovere e castagno. Una parte del mosto viene arricchito di acquavite e aggiunta al vino come mistella. Segue il metodo Solera per oltre 10 anni. Abbinamento: Torta sbrisolona

Concours Mondial de Bruxelles 2016: Medaglia d'Oro

Vini di Sicilia 2016 del Giornale di Sicilia: Miglior Vino Dolce

2013

Guida Slow Wine 2014: Vino Slow

Profumi complessi, noce, nocciola, iodio, salsedine, macchia mediterranea. In bocca dolce all'attacco e finale infinito.

2004

Gambero Rosso - Vini d'Italia 2005: Tre Bicchieri

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 |

