

MARSALA SUPERIORE ORO VIGNA LA MICCIA
RISERVA 5 ANNI – SEMI-SECCO
PREMI E RECENSIONI

2015

Bibenda 2016: 4 grappoli

Ambrato denso. Ampio ventaglio olfattivo caratterizzato da frutta secca (noci e mandorle) ben amalgamata a miele di castagno, caramella d'orzo, caramello, caffè in grani e mirto. Gusto dolce e avvolgente, intarsiato da freschezza e sapidità equilibranti. Termina lunghissimo su toni di frutta caramellata. Selezione manuale delle uve. Vinificazione in acciaio in vasche da 50 hl. e sosta di 5 anni in barrique nuove. Affina 6 mesi in bottiglia. Abbinamento: [Bettelmatt](#), torta con crema e pinoli

2014

Bibenda 2015: 5 grappoli

Ambrato. Le sensazioni al naso richiamano noci, nocciole e mandorla. Delicati sentori tostati di caffè e di cacao si alternano poi ad aromi di caramella d'orzo, origano e timo. All'assaggio è dolce, mai stucchevole, aristocratico, morbido e di corpo. Lungo il retrolfatto. In barrique per 5 anni. Terrina di fois gras.

I Vini d'Italia 2015 de l'Espresso: 4 bottiglie, 17,5/20

Arioso nei profumi, la matrice ossidativa prepara un attacco di bocca molto sapido e marino, con note di nocciola tostata; il finale è slanciato ed elegante, di lunga persistenza.



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 |



2014 (continua)

Vitae, la guida vini 2015: 4 tralci

Colore ambrato brillante. Espansione olfattiva armoniosa e raffinata che offre profumi dalla frutta secca, mandorle e nocciole tostate, arachidi e sentori tipicamente balsamici; si susseguono poi nuance di legno nobile, caramello e lieve vernice, infine richiami iodati e marini, di salmastro. Entra in bocca avvolgente, caldo, diffondendo una molteplicità di sensazioni che riprendono le suggestioni olfattive, equilibrio sostenuto dalla vivace freschezza e dalla sapidità che caratterizza il finale lungo e gradevolmente amarognolo. Matura oltre 4 anni in barrique. Da provare con formaggi erborinati.

2013

Bibenda 2014: 5 grappoli

Vinibuoni d'Italia 2014: Corona

2010

Vini di Sicilia 2011 del Giornale di Sicilia: Vino a Cinque Stelle

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 |

