

MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 1987
SEMI-SECCO

Denominazione: Marsala Superiore Riserva, DOC

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 19

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

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: tra i 19 e i 41 anni

Terreno: pianeggiante, calcareo-sabbioso di medio impasto

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro

SO₂ totale: 24 mg/l

Zuccheri riduttori: 60,3 g/l

Acidità: 8,46 g/l

Vendemmia: manuale in piccole casse, ultima decade di settembre

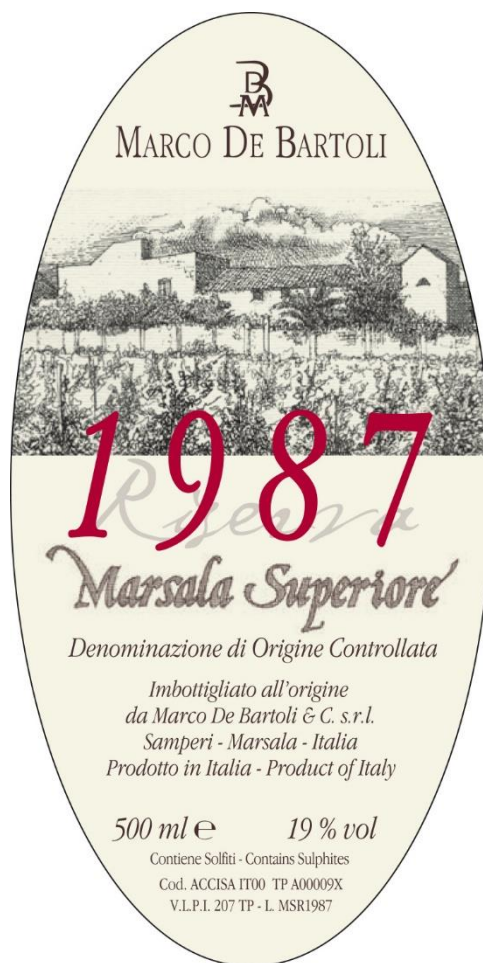
Resa per ettaro (hl): 25

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Una parte del mosto viene arricchito con acquavite per la preparazione della mistella che sarà aggiunta al vino

Affinamento: Oltre 20 anni in fusti di rovere di diversa grandezza

n° di bottiglie prodotte: 6.000

Prima annata: 1986



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 |



Abbinamenti: Grazie alla sua amabilità affascina a fine pasto con i dolci. Ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati, con mostarda o marmellata. Da servire a temperatura ambiente o leggermente freddo (14-16 °C)

PREMI E RECENSIONI

Jancis Robinson: "Pale tawny with real layers. Dense and intense and very nervy. Long and refreshing with a dry nutty finish. Sort of palest treacle. Lovely stuff. Long. 19% Drink 2005-2030" 18/20 – settembre 2014

AIS Emilia, sommelier Mauro Manfredi: È di colore ambrato carico, con sfumature ramate. Al naso è complesso, labirintico: tutto lo spettro olfattivo si esprime attraverso tonalità che ricordano il fico secco, il mallo di noce, la noce moscata, la confettura di pesca, l'arancia candita, la frutta secca, chiudendosi magistralmente con sfumature speziate appena accennate. In bocca è elegante, vellutato, viscoso, sostenuto da una imponente acidità che, insieme alla parte alcolica, si fonde perfettamente nel vino. I risvolti finali rimandano a note sapide, quasi salate, accompagnate da tanto agrume. Il finale è lunghissimo. Di grande struttura. Ottimo l'abbinamento con secondi strutturati di carne o di pesce, con formaggi erborinati, con mostarda o marmellata.

Guida Vini del Giornale di Sicilia 2013

Colore ambrato carico dalle sfumature ramate, bouquet assai complesso con ben definite note di mallo di noce, frutta secca e agrumi canditi, con una sfumatura speziata di noce moscata. In bocca rivela una struttura di notevole eleganza, sostenuta da un'acidità sorprendentemente fervida, in armonia con la componente morbida. Finale assai persistente e pulito.

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 |

