

Questa **speciale riserva di Vecchio Samperi** inizia il suo percorso d'invecchiamento nel **1978**, quando Marco De Bartoli ripristinò il metodo "perpetuo" o Solera nel Baglio di Samperi, per produrre il vino tradizionale della zona, detto localmente stravecchio, e da cui prese origine il vino Marsala.

A tale scopo si servì di vini invecchiati in botte, già presenti all'interno del baglio, a cui ogni anno



aggiunse del vino da lui vinificato con **uve Grillo surmature**. In questo modo ottenne un vino dall'importante componente alcolica.

Marco nel corso degli anni, come da tradizione del metodo Solera, produsse delle riserve spillando il vino dalle botti del livello più basso, mettendolo a invecchiare in singoli fusti di rovere.

Per celebrare i quarant'anni dalla fondazione dell'azienda, abbiamo deciso di imbottigliare una delle prime riserve da lui prodotte, con una **media di invecchiamento di 40 anni**.

Si tratta di una riserva che ha raggiunto naturalmente quasi i 18 gradi alcolici, mantenendo la sua fragranza e l'inconfondibile stile ossidativo, caratteristiche che accomunano le diverse edizioni del nostro **Vecchio Samperi**.

È un vino che esprime la grande potenza delle calde terre calcaree della nostra contrada e della personalità di colui che lo ha prodotto, che, ancora oggi, fa sentire forte la sua presenza attraverso i suoi primi vini.

Sull'etichetta è raffigurata l'immagine realizzata nel 1983 dal **Prof. Carlo Lauricella**, lo stesso artista creatore, nel 1980, della prima etichetta del Vecchio Samperi e che, con la sua creatività, ha dato un grande contributo all'immagine grafica della cantina.

Denominazione: Vino liquoroso

Varietà: Grillo

Grado alcolico (% Vol.): 17,5

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

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: tra gli oltre 20 e gli oltre 40 anni

Sistema di allevamento: alberello e contro-
spalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500

Alcol: 17,5% vol.

Zuccheri residui: 17 g/l

Acidità totale: 6,85 g/l

pH: 3,27

Terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

Vendemmia: manuale in piccole casse, a fine 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 40 anni, utilizzando il metodo perpetuo, anche detto Solera

Totale bottiglie: 1.000 da 750 ml, 50 magnum

Prima annata: 1980

Abbinamenti: 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.