MARCO DE BARTOLI

SOLE E VENTO 2017

Denominazione: Bianco Terre Siciliane, IGP

Varietà: Zibibbo, Grillo

Grado alcolico (% Vol): 12

Territori: isola di Pantelleria, 350 m s.l.m. e Contrada Samperi, Marsala (TP)

Superficie vigneto (ha): 3

Età vigneto: a Pantelleria 30 anni, a Marsala oltre 20 anni

Terreno: vulcanico, collinare-terrazzato a Pantelleria; calcareo-sabbioso pianeggiante a Marsala

Sistema di allevamento: alberello pantesco a Pantelleria, controspalliera Guyot a Marsala

Acidità: 4,75 **Zuccheri residui:** < 1,0 **pH:** 3,34 **SO_2 totale:** 27 mg/l

Vendemmia: Zibibbo seconda settimana di settembre, Grillo prima settimana di settembre

Resa per ettaro (q): 50 a Pantelleria, 60 a Marsala

Vinificazione: Dalle radici del Pietranera e del Grappoli del Grillo, dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata e avviata alla macerazione a freddo per circa 24 ore; dopo la pressatura soffice, il mosto a bassa temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio, a temperatura controllata, adopera di lieviti indigeni

Affinamento: 7 mesi in vasca di acciaio, sulle fecce fini

n° di bottiglie prodotte: 34.500

Prima annata: 1997

Abbinamenti: Da abbinare con marinati di pesce, primi piatti conditi, zuppe vegetali, pesci all'acqua pazza, al sale, alla griglia. Servire a 10-14 °C

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 |