

TERZAVIA METODO CLASSICO MILLESIMATO

2017 (annata 2014)

Il Golosario 2017: Top Hundred e menzione speciale "Fuori di Top"

2016 (annata 2013)

Bibenda 2017: 5 grappoli

Paglierino con riflessi appena dorati, perlage elegante e persistente. Naso piacevolissimo, si alternano note di ananas maturo, gelsomino, crosta di pane e insolite note di gesso. Sorso galoppante, con precisa freschezza e gustosa cremosità. Chiusura lunga e persistente su ricordi di pane fragrante, erbe aromatiche e lime. Fermentazione che avviene in acciaio e per il 20% in fusti da 500 e 225 litri. Lieviti indigeni. Rifermentazione e 30 mesi di sosta in bottiglia sui propri lieviti. Sboccatura effettuata a marzo 2015. Non dosato. Abbinamento: Risotto al nero di seppia.

2015 (annata 2012)

Bibenda 2016: 5 grappoli + 10 migliori vini

Oro splendente e perlage fine e continuo. Profumi che spaziano tra forti impronte territoriali e minerali, che svelano il salmastro con leggere venature ossidative, il fruttato maturo con spunti agrumati e di macchia mediterranea. Al palato si offre pieno e sapido, particolarmente dinamico il sorso e lunghissima la persistenza. Da terreno sabbioso calcareo le uve vengono raccolte nella prima settimana di settembre. Selezione dei grappoli, fermentazione che avviene in acciaio e per il 20% in fusti da 500 e 225 l. Lieviti indigeni. Rifermentazione e 30 mesi di sosta in bottiglia sui propri lieviti. Sboccatura effettuata a marzo 2015. Non dosato. Squisito con un risotto di Carnaroli mantecato all'olio con scampi marinati al limone, origano e capperi. Abbinamento: Acciughe in carrozza. Risotto agli scampi



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 |



Oscar del Vino 2016: nomination come miglior Vino (categoria spumanti)

Sicilia, Guida ai sapori e ai piaceri della regione 2016-17 - Guide de La Repubblica: 4 stelle

Un *blanc de blancs, pas dosé* che conquista il podio. È ottenuto da uve Grillo in purezza. Al naso spicca il timbro minerale del vitigno, insieme alla fragranza, data dal metodo di produzione, cenni di fiori secchi e al finale qualche nota ferrosa. Al palato è fresco e di buona persistenza.

2013 (annata 2010)

Bibenda 2014: 4 grappoli

Guida ai Vini Siciliani 2014: vino a 5 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 |

