

VECCHIO SAMPERI S. A.

Imbottigliamento 2017

Decanter: 95/100

Italy 2018- Your guide to what's new and exciting in Italian wine: beautifully fresh nose, discreet but precisely stated fig, toffe apple and marjoram. Searing acidity on a palate of incredible intensity; haunting flavours of toasted nuts, bracken and "old leather", with a warm and reassuring finish. Unique. Drink 2018-2060



I migliori 100 vini e vignaioli

d'Italia 2018: 1° classificato Vino Dolce

THE WINESIDER BIWA 2018 (ex BIWA Awards): 7° posto

THE WINESIDER BIWA 2017 (ex BIWA Awards): 14° posto

ViniBuoni d'Italia 2019: 4 stelle

Vini di Sicilia del Giornale di Sicilia by Slow Wine 2017: 29 posizione

Vitae, la guida vini 2019: 4 viti (oltre 91 punti)

Imbottigliamento 2016

Bibenda 2017: 4 grappoli

Ambra brillante. Multipersonalità che si assesta tra le note ossidative e quelle verdi e mature. Balsamico con richiami di eucalipto e menta fresca. In bocca ritroviamo l'effetto mentolato e balsamico all'assaggio, caldo, austero, morbido e capace di rimandarci a ricordi della casa dei nonni, con note canforate. Da vendemmia tardiva, viene vinificato e maturato in fusti di rovere e di castagno per una media di 20 anni con il metodo perpetuo (Solera). Abbinamento: Tortino al cioccolato fondente e menta.

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 |



Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017: 98/100 + PREMIO SPECIALE, Vino Dolce dell'Anno

Guida Slow Wine 2017: Vino Slow

Fantastico questo nuovo Vecchio Samperi, in versione non fortificata: Marco ne sarebbe orgoglioso. Racconta le mille sfaccettature del dialogo del grillo con l'ossigeno e lo scorrere del tempo.

I Vini d'Italia 2017 - Le Guide de L'Espresso: Da bere subito

THE WINESIDER BIWA 2016 (ex BIWA Awards): 9° posto

Vini di Sicilia 2017 del Giornale di Sicilia: 5 stelle

Vitae, la guida vini 2017: 4 tralci (oltre 91 punti)

Brillante color ambra. Naso deciso, articolato e variegato. Riconoscimenti di amaretto e frutta secca, sensazioni speziate ed eteree, note balsamiche e di vernice, fungo porcino e caramello, caffè e cioccolato fondente. Si succedono poi aromi di menta ed eucalipto, crema pasticcera, albicocche appassite, foglie di tè e miele di castagno. Il terziario si esprime bene in sensazioni di mogano, giungono infine echi di pan pepato e tabacco. Suntuoso e seducente al palato. Lunghissima la persistenza. Riposa in botti di rovere e castagno di varia dimensione mediamente per 20 anni. Montecristo n° 5.

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 |

