

## MARSALA VERGINE RISERVA 1988

### Il vino della contraddizione

Il **Marsala Vergine Riserva 1988** è senza ombra di dubbio la più controversa tra le riserve di marsala realizzate da Marco De Bartoli, espressione della contraddizione proverbiale della cultura siciliana.

Nel 1988 Marco volle infatti cimentarsi anche con questa tipologia di marsala, da sempre e volutamente tenuta da parte, poiché l'unico vino a potersi fregiare dell'aggettivo "vergine" era secondo la sua personale visione il [Vecchio Samperi](#), ottenuto senza alcuna aggiunta di alcol.

Nel 2014 i figli Renato, Sebastiano e Giuseppina hanno deciso di condividere questa opera unica, questo vino inedito così tradizionale e moderno al tempo stesso, frutto del lavoro di sperimentazione instancabile portato avanti da Marco negli anni.

### 2016

**Migliori Vini d'Italia 2017:** Un grande Marsala, come purtroppo non ce ne sono molti. Giallo brillante con riflessi dorati. Naso sensuale e seducente; mela, sentori agrumati di cedro, chiodi di garofano ed erbe aromatiche. In bocca è senza pari; ampio, elegante, fresco, sapido; un vino vibrante, con ritorni su note fruttate ed un finale lunghissimo e di grande persistenza. Spettacolare.  
**Punteggio:** 95/100

### 2015

**I Vini d'Italia 2016 de L'Espresso:** colore aranciato, sentori di arancia amara e mandorla sbucciata, sfumati di venature saline. Gusto di grande complessità e persistenza aromatica, tra l'empireumatico (nocciola tostata), l'agrumato (pompelmo rosa), il salmastro e il torbato: un fuoriclasse.  
**Punteggio:** 19/20 punti – 5 bottiglie



**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](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |



**Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2016:** Da uve grillo. Colore biondo tendente al tabacco. Al naso è incredibilmente nitido con tabacco dolce, mallo di noce, fiori secchi e non solo, more sopra mature. L'aspetto gustativo è difficile da descrivere: assolutamente immenso per sapore ed eleganza.  
**Punteggio:** 97/100

**Guida Slow Wine 2016:** Un'autentica opera d'arte. Non aggiungiamo altro.  
**Riconoscimento:** Vino Slow

**Bibenda 2016:** Aranciato con lampi topazio, brillantissimo. Superba sventagliata di toni eterei, smaltati che riconducono a cera d'api, mallo di noce, lucido per mobili, frutta secca, agrume e albicocca disidratati, spezie dolci e caffè tostato. Bocca austera ma dall'abbraccio morbido e alcolico. Spunta una piacevole sapidità quasi piccante in chiusura. Interminabile la persistenza agrumata. Vinificazione in fusti di rovere e castagno, dove rimane per non meno di 20 anni, seguendo il metodo perpetuo (Solera). Primo anno di produzione, imbottigliamento del 2015. Abbinamento: formaggi erborinati. Da meditazione. **Riconoscimento:** 5 grappoli

**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](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

