

**MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 2004**  
**SEMI-SECCO**

**Denominazione:** Marsala DOC

**Varietà:** Grillo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 18

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

**Superficie del vigneto (ha):** 12

**Età vigneto:** oltre 20 e 40 anni

**Terreno:** calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

**Sistema di allevamento:** alberello e controspalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro

**SO<sub>2</sub> totale:** 21 mg/l

**Zuccheri riduttori:** 52 g/l

**Acidità:** 7,92 g/l

**Vendemmia:** manuale in piccole casse, ultima decade di settembre

**Resa per ettaro (hl):** 25

**Vinificazione:** Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale con lieviti indigeni in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Il vino base così ottenuto viene fortificato, con mosto fresco arricchito di acquavite, per la preparazione della mistella

**Affinamento:** Oltre 10 anni in fusti di rovere di diversa grandezza

**n° di bottiglie prodotte:** 11.000

**Prima annata:** 1986



**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) |





**Abbinamenti:** Grazie alla sua amabilità affascina a fine pasto con i dolci. Ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati, con mostarda o marmellata. Da servire a temperatura ambiente o freddo (14-16 °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](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

