

## Vigna la Miccia

**Denominazione:** Marsala Superiore Oro Semisecco Riserva 2017  
DOC

**Varietà:** Grillo 100%

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

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

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

**Età vigneto:** oltre 20 anni

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

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

**SO<sub>2</sub> totale:** 24 mg/l

**Zuccheri riduttori:** 86 g/l

**Acidità:** 6 g/l

**Vendemmia:** manuale in piccole casse, la prima settimana  
di settembre

**Resa per ettaro (hl):** 20

**Vinificazione:** Selezione manuale delle uve, spremitura  
soffice, sedimentazione naturale, fermentazione ad opera di  
lieviti indigeni a temperatura controllata in vasche di  
acciaio.

**Affinamento:** 4 anni in fusti di rovere francese costantemente colmi.

**n° di bottiglie prodotte:** 10.000

**Prima annata:** 1985



**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:** Da abbinare a piatti di estrema diversità: tortelli con zucca, formaggi a pasta molle ed erborinati, *foie gras*, scampi, oltre che a fine pasto con i dessert. 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) |

