

# VECCHIO SAMPERI

**Classificazione:** Vino.

**Varietà:** Grillo 100%.

**Grado alcolico (% Vol):** 16,5.

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

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

**Età vigneto:** tra i 20 e i 42 anni.

**Terreno:** calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante Sistema di allevamento: alberello e controspalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500.

**vol. Zuccheri residui:** 6,9 g/L.

**Acidità totale:** 6,90 g/L.

**pH:** 3,32.

**SO2 totale:** 23 mg/L.

**Vendemmia:** manuale in piccole casse, le ultime settimane di settembre.

**Resa per ettaro (hl):** 20 Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente.

**Affinamento:** Invecchiamento in fusti di rovere e castagno con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo.

**N° di bottiglie prodotte:** 8.600.

**Prima annata:** 1980.

**Abbinamenti:** da non segregare alla fine del pasto ma da abbinare a formaggi stagionati, a carni brasate, rombo al forno, bottarga e ostriche. A temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come aperitivo.

