

VECCHIO SAMPERI

Denominazione: Vino liquoroso.

Varietà: Grillo.

Grado alcolico (% Vol.): 17.5.

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

Superficie del vigneto (ha): 12.

Età vigneto: tra gli oltre 20 e gli oltre 40 anni.

Sistema di allevamento: alberello e contro- spalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500.

Acidità totale: 6,85 g/L

Zuccheri residui: 17 g/L.

pH: 3,27.

Terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante.

Vendemmia: manuale in piccole casse, a fine 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 per una media di 40 anni, utilizzando il metodo perpetuo, anche detto Solera.

Totale bottiglie: da 750 ml, magnum.

Prima annata: 1980.

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

