

VECCHIO SAMPERI – imbottigliamento 2018

Classificazione: Vino

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 16,5

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

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: oltre 40 anni

Terreno: calcareo-sabbioso di medio
impasto, pianeggiante

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

Alcol: 15,97% **Zuccheri residui:** 11 g/l **Acidità totale:** 7,02 g/l

pH: 3,27 **SO₂ totale:** 12 mg/l (senza solfiti aggiunti)

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 a opera di lieviti indigeni

Affinamento: Invecchiamento in fusti di rovere e castagno per almeno 15
anni in media, con l'aggiunta di una percentuale di vino più giovane ogni anno,
utilizzando il tradizionale metodo in perpetuo (o Solera)

n° di bottiglie prodotte: 6.500

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. Servire a
temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come aperitivo



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 | info@marcodebartoli.com |

