




MARCO DE BARTOLI

Italie 



www.marcodebartoli.com

Marco de Bartoli Riserva 2004

Marsala Superiore Oro demi sec

HISTOIRE :

Marco de Bartoli est selon Jancis Robinson MW "l'un des vignerons Italiens les plus admirés et le leader incontesté du Marsala". S'il nous a quitté en 2011, ses trois enfants Giuseppina, Renato et Sebastiano, poursuivent la tradition : cultiver les cépages autochtones en agriculture biologique et vinifier les vins de manière naturelle. Grâce aux Bartoli deux immenses terroirs Italiens brillent toujours par l'excellence de leurs vins : Marsala et Pantelleria.

Depuis le XVIIIème siècle, les plus grands vins fortifiés d'Italie viennent de la ville de Marsala, un petit port à l'ouest de la Sicile. Son terroir de grès et de calcaire est propice au cépage Grillo. Elevé en Solera les qualités du vin se concentrent pour donner des notes aromatiques d'un autre temps. Récemment, Tim Atkin MW a placé les Marsala de De Bartoli dans le top 5 des plus beaux vins d'Italie.

En 1984, Marco fait renaître le Passito di Pantelleria. Petite île volcanique au large de la Sicile et produisant uniquement le cépage Zibibbo (Muscat d'Alexandrie), c'est aujourd'hui le plus célèbre vin passerillé d'Italie. La vigne est taillée en "Alberello", une pratique devenue patrimoine mondiale de l'humanité en 2014.

Depuis 1990, le fils de Marco, Renato, produit aussi des blancs secs.

APPELLATION : Marsala
CÉPAGE : Grillo
TERROIR : Limon, grès, sableux
RÉGION : Contrada Samperi
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 18%
SUCRE RÉSIDUEL : 51g/l
ACIDITÉ : 7,92g/l
SO2 TOTAL : 21 mg/l
AGRICULTURE : Biologique

ELEVAGE :

Fermentation en cuve, enrichi au mistelle, puis élevé 10 ans en fûts de chêne et de châtaignier.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 20 ans
Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce millésime 2004 possède une robe ambrée brillante. Le nez offre des arômes de cire d'abeille, châtaignes grillées, dattes, brioche, café, feuille de tabac, anis étoilé et cardamome. En bouche le vin a un excellent équilibre gustatif. Sa structure acide apporte une grande longueur et fraîcheur et son sucre résiduel fait ressortir la complexité aromatique du vin.
11 000 bouteilles produites.

ACCORDS :

Soupe à l'oignon, consommé de volaille au curry, nouilles Soba au sarrasin, sardines au citron confit et cumin, gratin de Saint-Jacques et safran, ris de veau au miel et sésame, fromages à pâte persillée

