

TERZAVIA METODO CLASSICO MILLESIMATO 2017

Classificazione: DOC Sicilia Grillo
Spumante Brut Nature

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 12

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

Superficie del vigneto (ha): 9

Età vigneto: 30 anni

Terreno: calcareo, di medio impasto,
tendente al sabbioso, pianeggiante

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

SO₂ totale: 28 mg/l **Zuccheri riduttori:** 2 g/l **Acidità:** 7,95 g/l

Vendemmia: manuale in piccole casse, da fine agosto

Resa per ettaro (q): 60

Vinificazione del vino base: Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve (intere) e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con climatizzazione dell'ambiente. La fermentazione è operata da lieviti indigeni e con un impiego minimo di solfiti

Tiraggio: (agosto 2018) Aggiunta di mosto fresco, sempre ottenuto da uve Grillo dell'annata successiva, presenti nello stesso vigneto, e seguendo lo stesso metodo per la vinificazione del vino base. Il mosto fresco viene aggiunto al vino in quantità proporzionali tali da diluire il tenore in alcool e apportare la quantità di zucchero (naturale) necessaria alla presa di spuma. L'apporto di mosto non supera il 15%, per cui il vino rientra a pieno titolo nella categoria dei millesimati

Affinamento: il 50% del vino base affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in recipienti di rovere francese, sui propri lieviti.

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 |



Dopo il tiraggio, almeno 18 mesi in bottiglia sempre sui propri lieviti

Sboccatura: a partire da Novembre 2019

n° di bottiglie prodotte: 14.000

Prima annata: 2008

Abbinamento: da abbinare ad antipasti a base di crostacei o, a tutto pasto, sia con piatti della tradizione siciliana o con *tartare* di pesce, specie se di tonno rosso del Mediterraneo condito con pepe nero, sale delle saline di Trapani e timo fresco. Servire a 8 °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 | info@marcodebartoli.com |

