

## 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    **SO<sub>2</sub> 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](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

