

## TERZAVIA CUVÉE RISERVA VS

**Classificazione:** Metodo Classico,  
Vino Spumante di Qualità, Brut

**Varietà:** Grillo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 12

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

**Superficie del vigneto (ha):** 0,5

**Età vigneto:** 22 anni

**Terreno:** calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

**Sistema di allevamento:** controspalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro

**SO<sub>2</sub> totale:** 15 mg/l

**Vendemmia:** manuale, dal 20 agosto a fine settembre

**Resa per ettaro (hl):** 35

**Vinificazione:** Fermentazione delle uve Grillo a opera di lieviti indigeni in fusti da 500 l e affinamento per 12 mesi sui lieviti. Tiraggio di diverse annate di Grillo. Oltre all'aggiunta di mosto fresco, sempre ottenuto da uve Grillo dell'ultima annata, si prevede una piccola aggiunta di Vecchio Samperi

**Affinamento:** 30 mesi sui lieviti

**n° di bottiglie prodotte:** 3.000

**Primo annata:** 2010

**Abbinamenti:** da degustare con cacciagione e alla fine di una seduta enogastronomica luculliana



**MARSALA** - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 962093 – fax 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

**PANTELLERIA** – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 962093 | GPS 36.804194 11.961190

| [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

