

BUKKURAM "Sole d'agosto"

2018 (annata 2015)

Bibenda 2019: 5 grappoli

I Vini d'Italia de L'Espresso 2019:

Miglior Vino Dolce, 5 bottiglie

2016 (annata 2013)

Bibenda 2017: 5 grappoli

Se potessimo dare un titolo a questo vino dedicato al sole d'agosto, sarebbe questo: la poesia di terra vulcanica che bacia il blu infinito del mare. Ambra brillantissimo. Il naso è un godimento dei sensi che si articola

tra note di erba appena tagliata,

edera fresca, sottobosco, mela e limone, poi soffi balsamici, miele di castagno e malto d'orzo. In bocca è equilibrato, setoso, elegante, unico nella morbidezza mista a vivace sapidità e precisa acidità. Lunga persistenza. Parte delle uve appassite in pianta, parte al sole. Fermentazione con macerazione delle uve per 3 mesi; maturazione per 6 mesi tra acciaio e barrique. Abbinamento: cheese-cake al torrone

ViniBuoni d'Italia 2017: Corona

Vitae, la guida vini 2017: 4 tralci (oltre 91 punti)

Alla vista si propone brillante con note oro. Olfatto elegante e ricco. Ammalia con sensazioni di fichi, uva passa, datteri, frutta candita, pasticceria e biscotto, e ancora cera d'api, zenzero e una fine scia iodata. Un gusto di grande personalità, persistenza ed equilibrio, con ricordi mediterranei. Rasenta la perfezione. Prodotto con uve appassite al sole per il 50 per cento. La parte rimanente matura sulla pianta fino a settembre. A fermentazione avanzata l'uva appassita in precedenza e diraspata a mano è aggiunta al vino a più riprese e lasciata macerare per mesi. Il vino ottenuto risposa in legno per 6 mesi. Cassata siciliana.



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 |



2014 (annata 2012)

I Vini d'Italia de L'Espresso 2015: Vino dell'Eccellenza, 5 bottiglie

Di aziende capaci di proporre un anno dopo l'altro almeno tre, quattro vini costantemente al vertice della rispettiva tipologia, non ce ne sono molte in giro per l'Italia. De Bartoli è una di queste.

Guida ai Vini Sicilia 2014 del Giornale di Sicilia: Vino a 5 stelle

Vitae, la guida vini 2015: 4 tralci (oltre 91 punti) + Tastevin

I fratelli De Bartoli hanno preso il timone dell'azienda dopo la scomparsa del padre, Marco, mitico vignaiolo di Marsala e Pantelleria, autore di alcuni vini prestigiosi, uno fra tutti: il Vecchio Samperi ventennale. I vigneti e le cantine si trovano a Marsala in contrada Samperi e a Pantelleria in contrada Bukkuram. Si coltivano in gran parte uve grillo e zibibbo, utilizzate prima di tutto per la produzione dei Marsala e del passito di Pantelleria, ma anche per vini secchi e innovativi, tra cui gli spumanti Terzavia, da grillo: ultime creature della gestione di Renato e dei fratelli.

Vivino Wine Style Award 2016: Best wine in its category

2013 (annata 2011)

Bibenda 2014: 4 grappoli

Guida Gambero Rosso 2014: 2 bicchieri

I Vini d'Italia de L'Espresso 2014: 4 bottiglie

Oscar del Vino 2013: nomination come vino dolce

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 |

