

Vigna la Miccia

Denominazione: Marsala Superiore Oro semi-secco DOC 2016

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 18

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

Superficie del vigneto (ha): 12

Età vigneto: oltre 20 anni

Terreno: pianeggiante, calcareo-sabbioso di medio impasto

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500

SO₂ totale: 21 mg/l

Zuccheri riduttori: 85 g/l

Acidità: 5,30 g/l

Vendemmia: manuale in piccole casse, la prima settimana di settembre

Resa per ettaro (hl): 20

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione ad opera di lieviti indigeni a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Affinamento: 4 anni in fusti di rovere francese costantemente colmi.

n° di bottiglie prodotte: 10.000

Prima annata: 1985

Abbinamenti: Da abbinare a piatti di estrema diversità: tortelli con zucca, formaggi a pasta molle ed erborinati, *foie gras*, scampi, oltre che a fine pasto con i dessert. Da servire a temperatura ambiente o freddo (14-16 °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 |

