



## VECCHIO SAMPERI QUARANTENNALE

VINO LIQUOROSO

*Grillo*



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).  
SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 12.

ETÀ VIGNETO tra oltre 20 e oltre 40 anni.

TERRENO calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO alberello e controspalliera Guyot;  
CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 17,5.

ZUCCHERI RESIDUI 17 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 6,85 g/l.

PH 3,27.



VENDEMMIA manuale in piccole casse, a fine 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.

AFFINAMENTO Invecchiamento in fusti di rovere e castagno per  
una media di 40 anni, utilizzando il metodo perpetuo, anche detto  
Solera.

FORMATI DISPONIBILI 750 ml, magnum.

PRIMA ANNATA 1980.



ABBINAMENTI Da non relegare alla fine del pasto ma da abbinare  
a formaggi stagionati, carni brasate e rombo al forno. A  
temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come  
aperitivo.