



VECCHIO SAMPERI

MARSALA SUPERIORE RISERVA, DOC.

Grillo 100%



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 12.

ETÀ VIGNETO tra i 20 e i 42 anni.

TERRENO calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO alberello e controspalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 16,5.

SO² TOTALE 23 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 6,9 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 6,90 g/l.

PH 3,32.



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.

AFFINAMENTO Invecchiamento in fusti di rovere e castagno con un'aggiunta del 5% di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 8.600.

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. A temperatura ambiente o freddo, interessante e sorprendente come aperitivo.