



Codice Articolo

&30318

DE BARTOLI VECCHIO SAMPERI PERPETUO 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Terre Siciliane Bianco I.G.T.

Tipologia: Bianco fermo

Regione: Sicilia

Paese: Italia

Vitigno:

Uvaggio: Grillo

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 16,5

Il Vecchio Samperi, primo vino e re indiscusso dell'azienda, è un "Vino Perpetuo" completamente da uve Grillo, coltivate in contrada Samperi a Marsala da vigne di oltre 40 anni. La vendemmia è manuale e avviene nelle ultime settimane di settembre, con ulteriore selezione dei grappoli in cantina e fermentazione del mosto in tini di castagno a temperatura ambiente, da lieviti indigeni. Questo vino invecchia poi in botti di rovere e castagno per almeno 15 anni, Per la produzione del Vecchio Samperi viene utilizzato un sistema di "travasi" di piccole parti di vino di fresca produzione in botti con vini già invecchiati.