


MARCO DE BARTOLI®
SOLE E VENTO 2023

Denominazione: Bianco Terre Siciliane, IGP

Varietà: Zibibbo, Grillo

Grado alcolico (% Vol): 12,5

Territori: isola di Pantelleria, 350 m s.l.m. e
Contrada Samperi, Marsala (TP)

Superficie vigneto (ha): 3

Età vigneto: a Pantelleria 50 anni,
a Marsala oltre 20 anni

Terreno: vulcanico, collinare-terrazzato a
Pantelleria; calcareo-sabbioso pianeggiante a
Marsala

Sistema di allevamento: alberello pantesco a
Pantelleria, contropalliera Guyot a Marsala

Acidità: 6.17 **Zuccheri residui:** < 1,0 **pH:** 3,17 **SO₂totale:** 33 mg/l

Vendemmia: Zibibbo seconda settimana di settembre, Grillo prima settimana
di settembre **Resa per ettaro** (q): 50 a Pantelleria, 60 a Marsala

Vinificazione: Dalle radici del [Pietranera](#) e del [Grappoli del Grillo](#), dopo una rigorosa
selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata e avviata
alla macerazione a freddo per circa 24 ore; dopo la pressatura soffice, il mosto a bassa
temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla
fermentazione in vasche di acciaio, a temperatura controllata, ad opera di lieviti
indigeni

Affinamento: 8 mesi in vasca di acciaio, sulle fecce fini

N° di bottiglie prodotte: 35.000

Prima annata: 1997

Abbinamenti: Da abbinare con marinati di pesce, primi piatti conditi, zuppe
vegetali, pesci all'acqua pazza, al sale, alla griglia. Servire a 10-14 °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 |

