## Marco de Bartoli

# *Vignaverde, Sicilia Grilo DOC*

, 750 ml

Italy,

9911206116

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino mit Salzzitrone und Fenchelsaat

Gegrillter Branzino mit Zitronenabrieb, wildem Fenchelpollen und Olivenöl

Porchetta im Brötchen

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Der Vignaverde ist Marco de Bartolis Einstiegs-Grillo. Die Trauben dafür stehen in der 1996 gepflanzten Contrada Samperi bei Marsala unweit des Meeres in einer Senke unterhalb des Meeresspiegels. Sie werden früh von Hand gelesen, oft beginnt die Lese für den Vignaverde bereits in der dritten Augustwoche. Die Vergärung des Presssaftes erfolgt spontan mit wilden Hefen im Stahltank, wo der Wein bis zur Füllung sechs Monate auf der Feinhefe liegt, bevor er mit minimalem Schwefel gefüllt wird.

**Farbe:**
Helles Strohgelb mit silbernen Reflexen.

**Nase:**
Ein fetter Strauß Sizilien präsentiert sich beim 2025 Vignaverde Grillo von Marco de Bartoli im Glas: Mispeln, Pfirsiche, Cedri-Zitronen sowie florale Noten nach Zitrus- und Orangenblüten füllen seinen Kelch. Dazu kommen distinktiv saline Noten, die an Austernschalen und eine warme Meeresbrise erinnern.

**Mund:**
Super saftig im Antrunk verbindet er die reife Frucht mit sublim herben Noten, die an Limetten Zesten, Salzzitronen und Kumquats erinnern und ihm sein griffiges Mundgefühl verleihen. Auch der salzige Charakter zeigt sich hier von seiner sonnenbeschienenen Seite und beweist, dass die besten Grillos der Welt von der Westküste Siziliens stammen. Cremig mit zartem Schmelz und saliner Kante ist er in dieser Preis- und Qualitätsstufe schlicht unschlagbar. Langes grapefruitherbes Finish mit leuchtendem Säurenerv.