



barraco®

ALTOGRADO

Il vino della tradizione marsalese

c./da Comuna - Mazara del Vallo

DENOMINAZIONE

"Alto grado" vino bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

15 %

ETÀ VIGNETO

44 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello; potatura a Guyot

SUPERFICIE VIGNETO

terre rosse con presenza di pietre calcaree;
a pochi m/slm

TERRENO

0,6 ha

VINIFICAZIONE

macerazione di 48 ore sulle bucce;

AFFINAMENTO

botte di castagno da 1000 l, colmata solo i primi due anni con conseguente sviluppo della flor

RESA PER ETTARO

45 q/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

fine settembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

vino di grande intensità organolettica, fico al forno, buccellato, mandorle e noci, di grande eleganza e con una freschezza e sapidità tipiche

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



12° ostriche e crudità di mare



15°/18° arrosto di carni bianche, cacciagione da piumaggio, formaggi a pasta dura di media-lunga stagionatura, dolci di pasta di mandorle



Azienda Agricola Barraco

Contrada Bausa, snc 91025 Marsala (TP) - Sicilia

389.7955357

info@vinibarraco.it

www.vinibarraco.it