



barraco®

## ALTOMARE

*La mia sintesi dopo diciassette vendemmie*

### DENOMINAZIONE

IGT terre siciliane bianco

ANNATA

2018

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 %

### VINIFICAZIONE

Altomare è la realizzazione di quattro vinificazioni monovarietalì, le cui uve provengono da quattro diverse vigne:


- Vendemmia anticipata da un vigneto a 30 mt dal mare, con macerazione di due giorni;
- Vendemmia da una vigna vecchia di Castelvetro su sabbia e terra rossa, con macerazione di tre giorni sulle bucce;
- Vendemmia tardiva, da una vigna ad alberello di 44 anni, per la realizzazione di un vino in stile ossidativo, un Marsala pre-british, macerazione di 48 ore sulle bucce, affinamento in botte da 1000L;
- Vendemmia da una piccola particella sull'altopiano marsalese, fermentazione e macerazione a grappolo intero;

### ASSEMBLAGGIO

L'assemblaggio delle quattro vinificazioni avviene a dicembre in botte grande da 25hl di rovere di Slavonia dove continua il suo affinamento per 15 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore profondo, intensi profumi di scorze di agrumi, nocciole, chiodi di Garofalo e zafferano; in bocca si presenta un vino tattile e intenso dalla sapidità e acidità avvolgente.

 13°

