



barraco®



## MILOCCA

*Da uve surmature*

c./da Carcitella - Mazara del Vallo

### DENOMINAZIONE

"Milocca" vino rosso da uve stramature

### GRADAZIONE ALCOLICA

17 %

### ETÀ VIGNETO

15 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

### SUPERFICIE VIGNETO

calcare sciolto con presenza di argilla;  
a 150 m/slm

### TERRENO

0,8 ha

### VINIFICAZIONE

macerazione di 18 giorni sulle bucce;

### AFFINAMENTO

botti di castagno da 200 l, senza colmature

### RESA PER ETTARO

30 q/ha

### EPOCA DELLA VENDEMMIA

fine settembre

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

vino di carattere, con acidità di grande impatto, supportata da un rapporto tannino-zucchero sorprendente; con note di liquirizia, cacao, more in confettura, gelso nero

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI



dessert al cioccolato, cioccolato 70%, sigaro o da meditazione



14°

Azienda Agricola Barraco  
Contrada Bausa, snc 91025 Marsala (TP) - Sicilia  
389.7955357  
info@vinibarraco.it  
www.vinibarraco.it