



barraco®

PIGNATELLO

Il recupero di un vitigno pressoché estinto

c./daBausa e c./da Abbadessa - Marsala

DENOMINAZIONE

Pignatello IGP terre siciliane

VITIGNO

Pignatello (o Perricone)

ANNATA

2016

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %

ETÀ VIGNETO

8 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

TERRENO

1,2 ha

SUPERFICIE VIGNETO

impasto medio con calcare e argilla;
a 120 m/slm

VINIFICAZIONE

fermentazione e macerazione di 30 giorni sulle bucce in acciaio;

AFFINAMENTO

da ottobre a giugno in acciaio, in bottiglia per 18 mesi

RESA PER ETTARO

60 q/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

fine settembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore rosso granato, tannino deciso ma molto elegante, supportato da una bellissima acidità; piccoli frutti neri, spezie nere dolci e una nota sapida/iodata che regalano una beva piacevole e invitante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



capriolo con mirtilli, pasticcio di agnello, guazzetto di polpo, zarzuela



16°/18°



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