Marsala

L'idea aziendale di ***Nino Barraco*** *non è quella di un vino "perfetto", ma di un vino riconoscibile per la sua personalità, in cui le note dissonanti partecipano prepotentemente alla caratterizzazione dello stesso. Per raggiungere tale obiettivo si evita accuratamente l'omologazione apportata dall'intervento di tecnici, affidandosi alla complessità e variabilità della natura. L'impegno è di trasmettere la Sicilia, in particolare il territorio di Marsala, riprendendo la cultura e la tradizione del fare il vino solo con l'uva.*

NUMERO BOTTIGLIE
45000BT/anno

ETTARI VITATI
14ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

"Alto grado" Vino Bianco Grillo

Biodinamico • 0,5l • 15° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 45 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Guyot
- 48 ore Bucce + 24 mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati,Pasta di mandorle
- Il vino della tradizione marsalese.

Altomare IGP Terre Siciliane

13° • Bianco

- 100% Grillo

Altogrado Catarratto IGP Terre Siciliane

Altogrado Grillo IGP Terre Siciliane

Biancammare Igp

Biodinamico • 0,75l • 11.5° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Frutti di mare,Carpaccio di salmone,Lasagnette al pesto

Bianco G

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 45 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 9 mesi Acciaio
- Antipasti,Pescato fresco,Spaghettoni al pomodoro

Nero di Sicilia DOC

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nero d'Avola
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Ciottolo
- Spalliera
- 10 mesi Acciaio + 18 mesi Bottiglia
- Salumi,Filetto alla rossini,Rigatoni all'amatriciana

RSM

Biodinamico • 0,75l • 10.5° • Vino Rosato

- 100% Nero d'Avola
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio
- Salumi,Tartare di tonno,Coniglio all'ischitana

Zibibbo Terre Siciliane Igp

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Zibibbo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Crostacei,Carbonara,Insalata di calamari

Catarratto Igp

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Catarratto
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio
- Frittura,Formaggi,Sushi