



barraco



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.

## Marsala

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 Buccie + 24 mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati, Pasta di mandorle
- Il vino della tradizione marsalese.



### Altomare IGP Terre Siciliane

13° • Bianco

- 100% Grillo



### 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



### 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