

BIBENDA 2015 BARONE DI SERRAMARROCCO 5 GRAPPOLI SICILIA

**BIBENDA**

VINI D'ITALIA  
GRAPPE E RISTORANTI  
L'ORCHESTRA ITALIANA

2015



BARONE DI SERRAMARROCCO 5 GRAPPOLI

Via Alcide de Gasperi, 15 91010 Fulgatore (TRAPANI) Tel. 348 7308270

[mail@baronediserramarrocco.com](mailto:mail@baronediserramarrocco.com) [www.baronediserramarrocco.com](http://www.baronediserramarrocco.com)

**Anno di Fondazione:** 2006 **Proprietà:** Marco di Serramarrocco

**Fa il Vino:** Nicola Centonze **Bottiglie Prodotte:** 65.000

**Ettari vitati di proprietà:** 22 **Vendita diretta:** Sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione (tel: 389 5596410)

**Come arrivarci:** da Palermo percorrere la SS113 in direzione Alcamo fino a Trapani.

Una storia interessante ha caratterizzato la nascita di questa azienda. Le sue origini risalgono, infatti, alla prima metà del '600 quando un antenato dell'attuale proprietario, Don Giovanni Antonio Marrocco Y Orioles signore di Serramarrocco, a seguito del suo prodigarsi per combattere la peste e aiutare la popolazione siciliana, ebbe in donazione dal Re Filippo di Spagna e di Sicilia un "Feudo Reale" comprensivo di alcuni ettari vitati. Quegli stessi ettari che ancora oggi costituiscono il cuore pulsante dell'azienda composta circa di 60 ettari totali di cui 22 a vigneto.

BIBENDA 2015 BARONE DI SERRAMARROCCO 5 GRAPPOLI SICILIA



Dalla posizione magnifica, che si avvale di una condizione climatica unica grazie all'influsso marino, queste vigne sono collocate a 350/370 metri slm, nei pressi del Monte Erice, sul versante collinare che si affaccia verso le Egadi, a pochi chilometri da Segesta. Il terreno è contrassegnato da medio impasto calcareo argilloso, parzialmente limoso con presenza di ghiaia e sassi. Molte le parcelle, ognuna destinata principalmente alla coltivazione di uno, al massimo due dei vitigni presenti in azienda. La densità d'impianto arriva a superare anche i 9.500 ceppi per ettaro. Impressiona la grande passione che Marco di Serramarrocco infonde nei propri vini e nelle varie vigne, amore che ritroviamo puntualmente nella profondità dei vini prodotti. Praticamente al completo la gamma dei vini presentati che quest'anno si fa apprezzare per il livello qualitativo raggiunto.

BARONE DI SERRAMARROCCO 2010



Tipologia Rosso Igt Uve: Pignatello 100% Gr: 13,5% € 32 Bottiglie: 6.000

Rubino Cupo Assai profondo e complesso il ventaglio olfattivo, da cui spiccano sfumature di ruggine,ferro,viola,frutta nera matura,erbe aromatiche,incenso e, su tutti, note salmastre.Dalla rigorosa tessitura, il gusto si esprime con ricca struttura impreziosita da tannicità e sapidità ancora in evoluzione.Barrique e tonneau per un anno e mezzo,bottiglia per 10 mesi.Tagliata di Manzo.

SERRAMARROCCO 2011



Tipologia Rosso Igt Uve: Cab. Sauvignon 85% Cab. Franc 15% Gr: 13,5% € 28 Bottiglie: 6.000 Rubino Compatto. Il naso sciorina un'ampia gamma di sfumature fruttate ribes e ciliegia, mentolate e minerali di grafite, seguite da spezie dolci e liquirizia. Il palato ci affascina con una avvolgenza sapida e persistenza e persistenza fruttata di altissimo livello. Barrique e Tonneau per un anno e mezzo, bottiglia per 10 mesi. Arrosto misto con patatine novelle.

BIBENDA 2015 BARONE DI SERRAMARROCCO 5 GRAPPOLI SICILIA



QUOJANEDI SERRAMARROCCO 2013



Tipologia: Bianco Igt Uve: Zibibbo 100% Gr. 12,5 € 13,50 Bottiglie: 11.000 Paglierino luminoso. All'olfatto è intensamente ed elegantemente disposto su note di fiori d'arancio, agrumi canditi, frutta secca e soffi salini e iodati. Travolgente il sorso che ci concede profumato, fresco sapido e morbido con sensazioni gustative ricche e persistenti. Acciaio per 5 mesi. Salmone Gravlax.

### NERO DI SERRAMARROCCO 2011

Tipologia Rosso Igt Uve: Nero d'Avola 100% Gr: 13,5% € 18 Bottiglie: 6.000 Concentrato rubino. Naso disegnato da china, grafite, liquirizia e mora. Il palato è denso e avvolgente, equilibrato e sapido, con tannini perfettamente integrati. Persistente Barrique e tonneau per 8 mesi, bottiglia per 6 mesi. Coniglio in agrodolce.

### GRILLO DEL BARONE 2013

Tipologia Bianco Igt Uve: Grillo 100% Gr: 12,5% € 9 Bottiglie: 18.000 Luminoso paglierino che ai profumi ci regala delicate sfumature di ginestra e mandorle fresche, decisamente salino. Al gusto è equilibrato e sapido. Acciaio per 5 mesi. Spigola all'acqua pazza.



Via Alcide de Gasperi, 15 - Fulgatore - 91010 Trapani TP  
Tel. 348 7308270 - Fax 06 48930647  
www.baronediserramarrocco.com  
mail@baronediserramarrocco.com



**Anno di fondazione:** 2007 **Proprietà:** Marco di Serramarrocco

**Fa il vino:** Nicola Centonze **Bottiglie prodotte:** 65.000

**Ettari vitati di proprietà:** 22 **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione (389 5596410)

**Come arrivarci:** da Palermo percorrere la SS113 in direzione Alcamo fino a Trapani.

Una storia interessante ha caratterizzato la nascita di questa azienda. Le sue origini risalgono, infatti, alla prima metà del '600 quando un antenato dell'attuale proprietario, Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles signore di Serramarrocco, a seguito del suo prodigarsi per combattere la peste e aiutare la popolazione siciliana, ebbe in donazione dal re Filippo di Spagna e di Sicilia un "Feudo Reale" comprensivo di alcuni ettari vitati. Quegli stessi ettari che ancora oggi costituiscono il cuore pulsante dell'azienda, composta da circa 60 ettari totali di cui 22 a vigneto. Dalla posizione magnifica, che si avvale di una condizione climatica unica grazie all'influsso marino, queste vigne sono collocate a 350/370 metri s.l.m., nei pressi del Monte Erice, sul versante collinare che si affaccia verso le Egadi, a pochi chilometri da Segesta. Il terreno è contrassegnato da medio impasto, calcareo-argilloso, parzialmente limoso con presenza di ghiaia e sassi. Molte le parcelle, ognuna destinata principalmente alla coltivazione di uno, o al massimo due, dei vitigni presenti in azienda. La densità d'impianto arriva a superare anche i 9.500 ceppi per ettaro. Impressiona la grande passione che Marco di Serramarrocco infonde nei propri vini e nelle varie vigne, amore che ritroviamo puntualmente nella profondità dei vini prodotti. Praticamente al completo la gamma dei vini presentati che quest'anno si fa apprezzare per il livello qualitativo raggiunto.

## BARONE DI SERRAMARROCCO 2010



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Pignatello 100% | Gr. 13,5% | € 32 | Bottiglie: 6.000 | Rubino cupo. Assai profondo e complesso il ventaglio olfattivo, da cui spiccano sfumature di ruggine, ferro, viola, frutta nera matura, erbe aromatiche, incenso e, su tutti, note salmastre. Dalla rigorosa tessitura, il gusto si esprime con ricca struttura impreziosita da tannicità e sapidità ancora in evoluzione. Barrique e tonneau per un anno e mezzo, bottiglia per 10 mesi. Tagliata di manzo.

## SERRAMARROCCO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% | Gr. 13,5% | € 26 | Bottiglie: 6.000 | Rubino compatto. Il naso sciorina un'ampia gamma di sfumature fruttate (ribes e ciliegia), mentolate e minerali di grafite, seguite da spezie dolci e liquirizia. Il palato ci affascina con una avvolgenza sapida e persistenza fruttata di altissimo livello. Barrique e tonneau per un anno, bottiglia per 10 mesi. Arrosto misto con patate novelle.

## QUOJANE DI SERRAMARROCCO 2013



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Zibibbo 100% | Gr. 12,5% | € 13,50 | Bottiglie: 11.000 | Paglierino luminoso. All'olfatto è intensamente aromatico ed elegantemente disposto su note di fiori d'arancio, agrumi canditi, frutta secca e soffi salini e iodati. Travolgente il sorso che si concede profumato, fresco-sapido e morbido con sensazioni gustative ricche e persistenti. Acciaio per 5 mesi. Salmone Gravlax.

## NERO DI SERRAMARROCCO 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Nero d'Avola 100% | Gr. 13,5% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Concentrato rubino. Naso disegnato da china, grafite, liquirizia e mora. Il palato è denso e avvolgente, equilibrato e sapido, con tannini perfettamente integrati. Persistente. Barrique e tonneau per 8 mesi, bottiglia per 6 mesi. Coniglio in agrodolce.

## GRILLO DEL BARONE 2013



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Grillo 100% | Gr. 12,5% | € 9 | Bottiglie: 18.000 | Luminoso paglierino che ai profumi ci regala delicate sfumature di ginestra e mandorle fresche, decisamente salino. Al gusto è equilibrato e sapido. Acciaio per 5 mesi. Spigola all'acqua pazza.