

BIBENDA 2014 BARONE DI SERRAMARROCCOSICILIA



BARONE DI SERRAMARROCCO AZIENDA AGRICOLA

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

mail@baronediserramarrocco.com 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:** Si

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

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

Nel 2001 Marco di Serramarrocco intraprese il progetto di riorganizzazione dell'azienda di famiglia che deve le sue antiche origini ad una donazione del Re Filippo di Spagna e di Sicilia a Don Giovanni Antonio Marrocco Y Orioles, Signore di Serramarrocco e Capitano di Giustizia di Salemi, Antenato di Marco, si distinse per l'impegno dimostrato nel combattere l'epidemia di peste che nel 1624 colpì la Sicilia; si diede da fare aiutando la popolazione e ciò gli valse il titolo di Barone e un feudo reale già noto allora per l'estensione delle vigne e la qualità delle uve. Oggi la tenuta è composta da circa 60 ettari di terreno di cui poco di un terzo a vigneto,

BIBENDA 2014 BARONE DI SERRAMARROCCOSICILIA

suddiviso in cinque appezzamenti. Dalla vigna delle Quojane e da quella di Sammarcello provengono le due etichette presentate quest'anno, rispettivamente il Grillo del Barone e Baglio di Serramarrocco . Il primo strutturato ed equilibrato, offre note di erbe aromatiche, salvia, fiori gialli e camomilla. Il Nero d'Avola, frutto della seconda vigna, è invece un vino caldo, morbido che al gusto ripropone le percezioni della via diretta, offrendo note di liquirizia, confetture di more e amarene in sciroppo. Straordinaria la freschezza e ben calibrato il tannino al sorso, caratterizzato da un lungo finale mentolato.

BAGLIO DI SERRAMARROCCO 2012

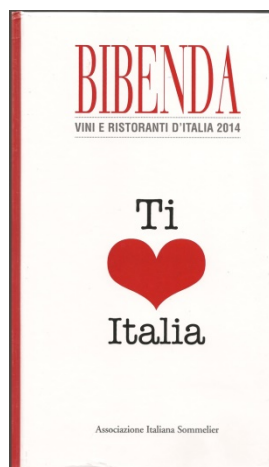
Tipologia Rosso Igt Uve: Nero d'Avola 100% Gr: 13% € 12 Bottiglie: 18.000

Tipologia del terreno a medio impasto, argilloso, con roccia calcarea parzialmente sassosa: esposizioni delle viti a ovest-sud ovest con sistema di allevamento a guyot, resa per ettaro di 80 quintali. Vinificazione in acciaio e maturazione nello stesso. Il vino viene lievemente filtrato e affina in bottiglia per 5 mesi. Reale di vitello al profumo di sesamo.

GRILLO DEL BARONE 2013

Tipologia Bianco Igt Uve: Grillo 100% Gr: 12,5% € 10 Bottiglie: 18.000

Tipologia del terreno a medio impasto, argilloso, con roccia calcarea parzialmente sassosa: esposizioni delle viti a ovest-sud ovest con sistema di allevamento a guyot, resa per ettaro di 80 – 90 quintali. Vinificazione e maturazione in acciaio. Il vino viene lievemente filtrato e permane 2 mesi sui lieviti. Affina in bottiglia per 3 mesi. Spezzatino di vitello al vino bianco, fagioli e salvia.



BIBENDA 2014 BARONE DI SERRAMARROCCO SICILIA