



L'esigenza personale di Nino Barraco nasce dalla volontà di creare vini capaci di trasmettere le peculiarità dei vitigni autoctoni e le caratteristiche del proprio territorio. L'azienda si avvia nel 2004 trovando ispirazione nella tradizione contadina della sua famiglia e nella passione per il vino.

Nino Barraco mantiene un rapporto gelosamente personale con il suo vino, dalla coltivazione delle uve in vigna alla vinificazione, dall'imbottigliamento alla sua proposta.

A questo si accompagna un concetto "diverso" di qualità del vino, basato esclusivamente sulla capacità di emozionare. Questa si raggiunge esaltando l'identità unica di ogni singolo vitigno e del terreno su cui esso è coltivato, con le variabili climatiche delle stagioni, affidandosi alla casualità delle fermentazioni spontanee, accompagnate da pratiche enologiche tradizionali antitetiche al pensiero enologico moderno.

Az. Agr. Barraco
C/da Bausa, snc
91025 Marsala (TP) Sicilia - ITALIA
Tel. (+39) 389.7955357
(+39) 329.2073935
www.vinibarraco.it
info@vinibarraco.it



Marsala • SICILIA



barraco®



rac

Il carattere artigianale dell'Azienda Barraco è garantito dalle sue piccole dimensioni e dal controllo esclusivo, da parte del solo produttore, delle fondamentali pratiche agronomiche ed enologiche.

Questa condizione permette continue ricerche e sperimentazioni finalizzate al raggiungimento di una interpretazione del vino sempre più fedele al luogo, al microclima e all'esperienza umana che lo producono. L'uva, raccolta a mano, viene pigiadiraspata e macerata sulle bucce, e poi pressata con torchio verticale. Le fermentazioni, alcolica e malolattica, avvengono spontaneamente con lieviti indigeni selezionati.

Il vino non subisce microfiltrazioni sterili e chiarificazioni e potrebbe mostrare velature e residui tartarici dati dal feccino nobile. Sono 45000 le bottiglie attualmente prodotte da cinque vitigni vinificati in purezza.

"L'idea aziendale 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".

Il contadino
Nino Barraco

vignammare

c/da Corleo – Petrosino



Vino: bianco fermo.
Uve: Grillo 100%.
Vigna sul mare impiantata nel 2007
Terreno: terre rosse in superficie, calcare in profondità.
Epoca di raccolta: metà di agosto
Macerazione sulle bucce: circa 2 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento fino a marzo
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Al naso: sentori di agrumi, minerale, salmastro
In bocca: fresco e sapido, acqua di mare
Temperatura di servizio: 10°

catarratto

c/da Abbadessa, c/da Bausa, c/da Amafi - Marsala



Vino: bianco fermo
Uve: Catarratto 100%.
Età media dei vigneti 25 anni
Terreno: terre nere ricche di sostanze organiche con calcare, a 120 m/slm
Epoca di raccolta: primi di settembre
Macerazione sulle bucce: da 3 a 6 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento fino ad aprile
Colore: giallo paglierino intenso
Al naso: fiori, frutti e spezie gialle; noce moscata; note fumé e di zolfo
In bocca: fresco e sapido, con una vivace nota minerale
Temperatura di servizio: 12°

grillo

Rina Vecchia – Castelvetro



Vino: bianco fermo
Uve: Grillo 100%. Impianto del 1975
Terreno: terre rosse con sabbia di mare in superficie, a 10 m/slm
Epoca di raccolta: fine agosto
Macerazione sulle bucce: da 3 a 6 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento fino a giugno e poi in bottiglia fino a novembre
Colore: giallo dorato intenso
Al naso: mandorla, nocciola, albicocca, agrumi, colatura di alici, idrocarburi
In bocca: fresco e sapido, con note iodate
Temperatura di servizio: 12°

zibibbo

c/da Casazze – Marsala



Vino: bianco fermo, secco
Uve: Zibibbo 100%. Impianto del 2007
Terreno: calcare a 120 m/slm
Epoca di raccolta: prima decade di settembre
Macerazione sulle bucce: da 4 a 8 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento fino a giugno e poi in bottiglia
Colore: giallo dorato intenso
Al naso: aromatico, albicocca, fiori di bergamotto e pompelmo; finale fumé
In bocca: sapido
Temperatura di servizio: 12°

rosammare

c/da Carcitella – Mazara del Vallo



Vino: rosato fermo.
Uve: Nero d'Avola 100%.
Impianto del 2011
Terreno: calcare sciolto con presenza di argilla, a 150 m/slm
Epoca di raccolta: primi di agosto
Macerazione sulle bucce: da 1 a 2 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento fino a marzo
Colore: rosa tenue
Al naso: amarena e ciliegia appena mature; spiccate sensazioni sapide
In bocca: fresco e sapido
Temperatura di servizio: 12°

altogrado

c/da Comuna – Mazara del Vallo



Vino: bianco secco da uve surmature
Uve: Grillo 100%. Impianto del 1975
Terreno: terre rosse con presenza di calcare a pochi m/slm
Epoca di raccolta: fine settembre
Macerazione sulle bucce: da 2 a 4 giorni
Vinificazione: in botte di castagno
Affinamento: in botte di castagno per 7 anni, con presenza di flor
Colore: oro
Al naso: mandorle e nocciole tostate; fichi secchi; agrumi disidratati; idrocarburi
In bocca: fresco, sapido, persistente, fine
Temperatura di servizio: 14°

pignatello

c/da Bausa, c/da Abbadessa – Marsala



Vino: rosso fermo
Uve: Pignatello (o Perricone).
Impianto del 2011
Terreno: argilla in prevalenza con presenza di calcare a 120 m/slm
Epoca di raccolta: metà di settembre
Macerazione sulle bucce: 30/90 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento e successivamente in bottiglia
Colore: rosso rubino tendente al granato
Al naso: fragoline, ribes, mirtillo, con spiccate note minerali e marine
In bocca: tannico, intenso e persistente
Temperatura di servizio: 16°/18°

nero d'avola

c/da Bausa – Marsala



Vino: rosso fermo
Uve: Nero d'Avola 100%.
Impianto del 2001
Terreno: argilla e calcare con presenza di ciottoli a 120 m/slm
Epoca di raccolta: primi di settembre
Macerazione sulle bucce: 30/90 giorni
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in cemento e poi in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Al naso: ciliegia, gelso nero, capperi, anice stellato e cacao
In bocca: fresco, morbido, tannico e persistente
Temperatura di servizio: 16°/18°

milocca

c/da Carcitella – Mazara del Vallo



Vino: rosso fermo da uve surmature con 40 gr/l di zucchero residuo
Uve: Nero d'Avola 100%
Terreno: calcare sciolto con presenza di argilla a 150 m/slm
Epoca di raccolta: fine settembre
Macerazione sulle bucce: minimo 15 giorni
Vinificazione: in botte di castagno
Affinamento: in botte di castagno per almeno 7 anni
Colore: rosso aranciato
Al naso: ciliegia sotto spirito, cacao tostato, caffè e caramello
In bocca: caldo, fresco, morbido e abbastanza tannico; persistente e fine
Temperatura di servizio: 14°