



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](http://www.vinibarraco.it)  
[info@vinibarraco.it](mailto: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°