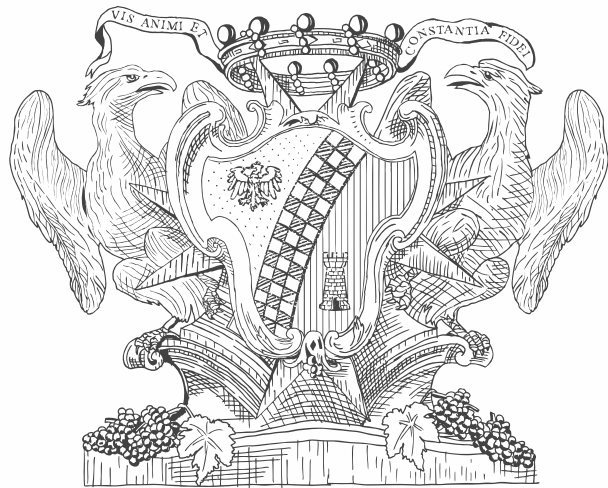




BARONE DI SERRAMARROCCO



Nel 1624 Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles, Signore di Serramarrocco e Capitano di Giustizia di Salemi, si distinse nell'intento di salvare la popolazione dalla peste che devastò la Sicilia a quel tempo. Per il coraggio e l'abnegazione dimostrata, Re Filippo IV di Spagna e di Sicilia elevò la Signoria di Serramarrocco in Baronìa "con mero e misto imperio", concedendo lo stesso privilegio su un "feudo Reale" già noto allora per l'estensione dei vigneti e la qualità delle loro uve, destinate secondo la tradizione, alla produzione dei vini per la Real Corte di Sicilia. Da quelle stesse terre, nascono i vini di Serramarrocco, dove dal 2001 Marco di Serramarrocco, dopo una carriera come Lloyd's broker a Londra, è tornato ed ha iniziato il progetto di riordino fondiario.

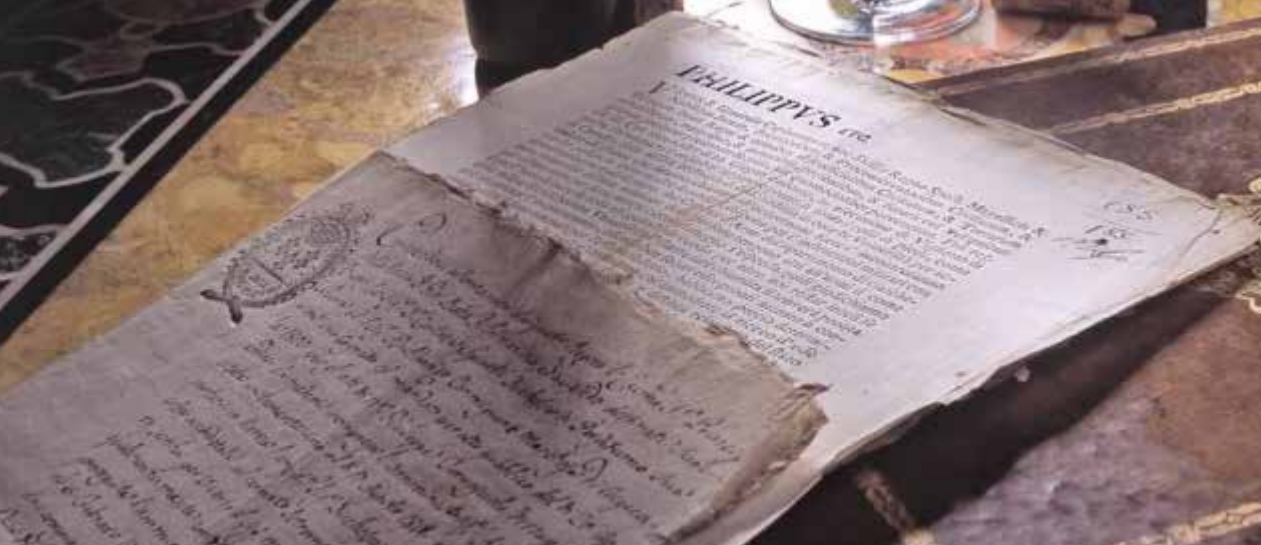
In virtù della tradizione vitivinicola della proprietà, la Regione Siciliana con il D.D.G. N° 3198 del 02-07-2013 ha voluto tutelare i vigneti sotto la denominazione "Vigna di Serramarrocco" come la prima vigna della Denominazione di Origine Protetta Erice, riconosciuta come tale.

La Serramarrocco, oggi in veste di azienda agricola, è composta da una superficie di circa 60 ettari, di cui 22 riconvertiti in vigneto sulla base di un'indagine preliminare di microzonazione, che ha consentito di identificare, al meglio, il rapporto tra territorio e caratterizzazione dei vini.



In 1624, Don Juan Antonio Marrocco y Orioles, Lord of the Manor of Serramarrocco and Captain of Justice of Salemi, was elevated as first Baron of Serramarrocco by King Philip IV of Spain and Sicily, in recognition of Don Juan Antonio's valiant struggle to have given shelter and aid to Kingdom's population ravaged by black plague that swept through Sicily at that time. Furthermore, to the bravery and selflessness demonstrated, His Majesty King Philip IV of Spain granted to His Captain also a Royal Domain as to be held "in baroniam Serrae Marrocco", as a Crown Estate renowned, since then, for its fine vineyards, which were reserved to the winemaking of wines of the Royal Court of Sicily. Nowadays, from the very same lands, Barone di Serramarrocco's wines are being

produced. In 2001, Marco di Serramarrocco, on the grounds of his household traditions, and after a career as insurance broker at Lloyd's of London, came back from England, in order to start a reorganization project of its land ownership. Based upon the renowned winegrowing terroir of the ancient barony, in accordance with decree D.G. n° 3198 02-07-2013 issued by Region of Sicily, Serramarrocco wine estate and its terroir are recognized under the name Vigna di Serramarrocco as being the very first vineyard ever recorded of the Protected Designation of Origin Erice (PDO) and of Trapani's wine district. Serramarrocco, now being a winemaking estate, is composed of approximately 60 hectares, with 22 hectares of high density vineyards which have been replanted further to a microzonation study.



Situata sulla costa occidentale dell'isola, alle pendici del Monte Erice, la Vigna di Serramarrocco ricade in quel tipico territorio di media collina siciliana con aree boschive, caratterizzata da terreni pendenti di particolare fertilità, di medio impasto calcareo – argilloso parzialmente limoso, ricchi di scheletro, su cui da tempo immemorabile si pratica una viticoltura di qualità. L'elevata escursione termica e le brezze marine provenienti dalla costa, concorrono a moderare le temperature estive del luogo ed a mitigarne gli inverni.



Located on the western coast of the island, at Mount Erice's foothills in the heart of the DOC Erice wine route, the Vineyard of Serramarrocco lays on a classic hillside sicilian landscape, intermixed with wooded areas and with sloping land plots which are renowned as being particularly vocated to vine growing, from immemorial time. The soils are primarily composed of clayey areas and calcareous sandstone, intermixed with marly limestone.

The property benefits from an ideal breezy, maritime microclimate, as it insists on a windy area at an altitude of approximately 350 meters above the sea level, with a significant different range temperature between night and day.

Dominata dai ruderi del baglio di Serramarrocco risalente al XVII secolo, l'azienda gode di una particolare posizione panoramica con vista sulle isole Egadi, ed il bosco della Montagna Grande. La Serramarrocco dista inoltre 6 Km. dal Tempio e dall'Anfiteatro di Segesta riconosciuto come uno dei più grandi siti archeologici d'Italia.



At the top of the Serra, the ruins of the 17th century Baglio di Serramarrocco overlook upon vineyards and Egadi islands' enchanting landscape. Serramarrocco is also 6 kms. away from the Temple and Amphitheatre of Segesta which are regarded as one of the largest archeological sites in Italy.

La Vigna di Serramarrocco è composta da una superficie vitata di circa 22 ettari. Gli appezzamenti, coltivati con sistemi di allevamento ad alta densità che variano dai 6.250 ai 9.524 ceppi per ettaro, sono destinati ad una produzione di bassa resa, tale da garantire la massima estrazione qualitativa delle singole vigne. Ad oggi, i vitigni coltivati sono: Pignatello, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zibibbo, Grillo ed altre varietà autoctone a scopo sperimentale. In virtù dell'orientamento produttivo dedicato a valorizzare la variabilità ambientale in base alla morfologia, l'esposizione e la giacitura dei terreni, così da poter coniugare al meglio il rapporto vitigno - territorio, la Vigna di Serramarrocco si distingue in sei "Crus":

VIGNA DEL CAPITANO, SAMMARCELLO, SAMMICHELE , DELLE QUOJANE, SAKKARA E DEL BAGLIO



The Vineyard of Serramarrocco, recognized under such denomination by the Region of Sicily such as prime vineyard of the Protected Designation of Erice, extends over 22 hectares. Vines are being cultivated with high density planting from 6.250 to 9.524 vines per hectare, with utmost attention to low yield production, in order to allow each grape to express its very own varietal profiles, as well as being naturally enhanced by soil texture. Furthermore, it has been given great care as to the selection of the most suitable autochthon grapes to be perfectly matched with soil composition of each individual "crus" identified, in order to produce wines with a highly remarkable typicality. Therefore, grapevine varieties cultivated at Serramarrocco are: Pignatello, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zibibbo, Grillo and other autochthon grapes, which are grown as per experimental scope. Vineyards have been segmented into six different crus:

VIGNA DEL CAPITANO, SAMMARCELLO, SAMMICHELE , DELLE QUOJANE, SAKKARA E DEL BAGLIO

Vigna del Capitano, di circa 2.72 ettari ad un'altitudine media di 325 mt. s.l.m. in un terreno con buona percentuale di argilla di medio impasto e roccia calcarea. Vigneto dalle caratteristiche ideali per ottenere vini di grande longevità dagli aromi di complessa intensità, persistenza e rara finezza. Impiantato esclusivamente a Cabernet Sauvignon con densità di 9.524 ceppi per ettaro e sesto d'impianto di 1,5m. x 0.70cm.; l'estensione dell'appezzamento, palificato in legno, è allevato a spalliera con potatura a Guyot bordolese per ottenere una bassa resa pari a circa 1,10Kg. per pianta.



Vigna del Capitano, of 2.72 hectares at an altitude of approximately 325 mt. a.s.l., it is composed to clayey areas and calcareous sandstone, intermixed with marly limestone. Due to soil texture, this Vineyard is ideally vocated to produce wines of great body with a remarkable complexity, long maturity and rare finesse. Planted with Cabernet Sauvignon. Vines are trained by double Guyot system with a remarkable high density planting of 9.524 vines per hectare, with utmost attention to a low yield production of approximately 1,10Kg per vine.

***Vigna di Sammarcello**, di 3,75 ettari ad un'altitudine di circa 325 mt s.l.m. in un terreno calcareo argilloso di medio impasto. Vigneto coltivato per ottenere vini di particolare tipicità, complessi, e longevi. Impiantato esclusivamente a Pignatello, la più antica varietà autoctona a bacca rossa del Trapanese, l'estensione dell'appezzamento, palificato in legno, è allevato a spalliera con potatura a Guyot bordolese, con densità di 7.143 ceppi per ettaro e sesto d'impianto di 2 m. x 0.70 cm. per ottenere una produzione per pianta a basso rendimento di circa 1,30 Kg.*



***Vigna di Sammarcello** of 3.75 hectares, at an altitude of approximately 325 mt. a.s.l., it is composed to clayey areas and calcareous sandstone. On the grounds of its soil characteristics, this vineyard is vocationed to produce wines of great structure, of long maturity and with complex Mediterranean bouquet and remarkable finesse. Planted exclusively with Pignatello which is the oldest red grape variety of the Erice wine route and Trapani wine district, it is regarded as the wine heritage of the ancient barony. Vines are trained by double Guyot system with a high density planting of 7.143 vines per hectare and with a low yield production of approximately 1,30Kg. per plant.*

Vigna di Sammichele di 2,20 ettari, ad un'altitudine di circa 330 mt s.l.m. in un terreno sassoso, calcareo argilloso di medio impasto. Vigneto impiantato esclusivamente a Cabernet Franc, l'estensione dell'appezzamento, palificato in legno, è allevato a spalliera con potatura a Guyot bordolese, con densità di 6.250 ceppi per ettaro e con sesto d'impianto di 2 m. x 0.80 cm., per ottenere una produzione per pianta a basso rendimento di circa 1,20 Kg. Tale sistema di coltivazione viene adottato in modo da consentire la produzione di grappoli di piccole dimensioni, tipica del vitigno e bacche con un ottimo rapporto buccia/polpa al fine di valorizzarne le caratteristiche varietali e la successiva qualità del vino.



Vigna di Sammichele of 2.20 hectares, at an altitude of approximately 330 mt. a.s.l., it is composed to calcareous sandstone, clayey areas, intermixed with marly limestone. On the basis of its soil's texture, this vineyard is vocationed to produce wines of great structure, complexity and long maturity. Planted exclusively with Cabernet Franc, vines are trained by double Guyot system with a density planting of 6.250 vines per hectare, with a low yield production of approximately 1,20Kg. per vine.

***Vigna delle Quojane** di 5,85 ettari ad un'altitudine di circa 325 mt s.l.m. caratterizzato da un terreno con un ottimo equilibrio tessiturale, di elevata dotazione minerale ed organica, così da renderlo particolarmente vocato alla coltivazione di vigneti autoctoni a bacca bianca che, unitamente alle condizioni climatiche del luogo, consentono di produrre vini con livelli di acidità e minerale finezza di assoluto valore. Vigneto impiantato a Zibibbo e Grillo, l'estensione dell'appezzamento palificato in legno con densità di 6.250 ceppi per ettaro e sesto d'impianto di 2,2 m. x 0.80 cm., è allevato a spalliera con potatura a Guyot, per ottenere una produzione per pianta a basso rendimento di circa 1,60Kg.*



***Vigna delle Quojane** of 5,85 hectares at an altitude of approximately 325 mt a.s.l., It is particularly vocated to white grape growing, thanks to the high level of mineral, organic elements of its soil's well balanced mixed texture. Furthermore, the microclimate, the breezy area and the different range of temperature between night and day, make Vigna delle Quojane a cru particularly suited to growing native grape vines such Zibibbo and Grillo, at the highest level. Planted with a density of 6.250 vines per hectare, they are trained with Guyot system in order to obtain a yield production of approximately 1,60 Kg. per vine.*

Vigna Sakkara, di 1,80 ettari, ad un'altitudine di circa 345 mt s.l.m. in un terreno sassoso, calcareo argilloso di medio impasto. Terreno pendente, si distingue per l'alta fertilità del suolo ricco di argilla, con un'elevata dotazione di potassio, calcio e magnesio. Impiantato a Nero d'Avola, il vigneto possiede le caratteristiche morfologiche ideali per ottenere un vino di importante struttura, dai profumi marcati, complessi, di lunghezza persistente e grande longevità, com'è il Nero di Serramarrocco.



Vigna Sakkara, of 1.80 hectares, at an altitude of 345 mt a.s.l., it lays primarily upon a steep hillside stony and clayey area, intermixed with calcareous sandstone. It contains significant quantities of mineral microelements such as potassium, calcium and magnesium being available to vines. Planted exclusively with Nero d'Avola, vines are trained by Guyot system, with a density planting of 6.250 vines per hectare and a low yield production of approximately 1,10 Kg. per plant. Due to its soil characteristics, Sakkara is vocated to produce wines of great body, longevity with a complex Mediterranean bouquet and elegant persistence, such as Nero di Serramarrocco.

Vigna del Baglio, di 4,85 ettari ad un'altitudine di circa 325 metri mt. s.l.m. in un terreno calcareo argilloso di medio impasto. Vigneto impiantato esclusivamente con uve Nero d'Avola destinate alla produzione del Baglio di Serramarrocco. L'estensione dell'appezamento, palificato in legno, è allevato a spalliera con potatura a Guyot bordolose, con densità di 7.143 ceppi per ettaro e sesto d'impianto di 2 m. x 0,70 cm. per ottenere una produzione per pianta a basso rendimento di circa 1,40 Kg.



Vigna del Baglio, of 4,85 hectares at an altitude of approximately 325 mt. a.s.l. It is composed of clayey areas and calcareous stones. Planted exclusively with Nero d'Avola, grapes are harvested for the winemaking of Baglio di Serramarrocco. Vines are trained by double Guyot system with a remarkable high density planting of 7.143 vines per hectare and with a low yield production of 1,40 Kg. per plant.

Dalla vigna alla cantina, ogni attività è focalizzata a mantenere l'integrità del frutto ed il suo patrimonio organolettico che impone particolare attenzione nell'utilizzo di trattamenti biologici, qualora necessari, in combinazione con prodotti fitofarmaci, rigorosamente a basso impatto ambientale, effettuati senza l'utilizzo di diserbanti. Dopo aver controllato il ciclo vegetativo dell'annata ed una volta effettuata la potatura verde in virtù di una selezione qualitativa di bassa resa, si giunge alla vendemmia. Solo un'attenta selezione dei grappoli consente di preservarne integralmente le potenzialità, nel successivo processo di vinificazione. Il periodo di raccolta delle uve di Serramarrocco si concentra tra gli ultimi giorni di agosto e la seconda metà di Settembre. La raccolta viene effettuata manualmente con forbici e cassette o cartelle.



From vineyards to cellar every single activity is focused on retaining grape fruitness. Very accurate pruning, lush vegetation, constant monitoring on fields, it results in a natural and well balanced low yields production and ensures long standing high quality in grapes and wines. Furthermore, with such climatic and geological prerogatives, vineyard operations are kept to a minimum by ensuring soil nutrition exclusively with organic compost. Serramarrocco, is infact, a practicing organic producer, where as little as possible it is done to interfere with nature and therefore mostly relying on strictly preventive phytosanitary protection. Harvesting is done by hand with scissors and cases or baskets, in order to prevent any damage to the grape skins and to avoid any maceration process as well as oxidation reaction, while in transit to the cellar.

Le uve di ogni vigneto vengono vinificate separatamente in vasche d'acciaio con lunga macerazione, ad una temperatura controllata di 26-28°C, dove il contatto prolungato delle vinacce con il mosto permette la massima estrazione del contenuto delle bucce, delle sostanze tanniche e dei pigmenti degli antociani, che consentiranno al vino un lungo invecchiamento e stabilità nel tempo. Con l'aumento della temperatura inizia la fermentazione alcolica, durante la quale i frequenti rimontaggi garantiscono un' ideale estrazione di tannini e colore. Alla fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica che viene favorita mantenendo il vino ad una temperatura di 20°C in vasche in acciaio termoisolate.



Once the grapes have reached the vinification center and have been sorted, it is now time for crushing and de-stemming. Crushing is a bit a severe word for this process. The grapes are infact handled as delicately as possible, in order to avoid oxidation. The grapes from each vineyard are vinified separately in stainless steel vats with a long maceration at a controlled temperature of 26-28 °C. Malolactic fermentation takes place in stain less steel vat at a controlled temperature of 20°C.

I vini più importanti come il Barone di Serramarrocco, il Serramarrocco ed il Nero di Serramarrocco, prodotti con uve a bacca rossa raccolte nella Vigna del Capitano e nei Vigneti Sammarcello, Sammichele e Sakkara, vengono elevati in tonneaux di rovere tronçais di allier di primo e secondo passaggio della capacità di 500 lt. per un periodo che varia dagli 8 ai 18 mesi secondo la tipologia e l'annata.



Top red wines produced with grapes which have been harvested in the “crus” of Vigna del Capitano, Vigna di Sammarcello, Sammichele and Sakkara such as Barone di Serramarrocco, Serramarrocco and Nero di Serramarrocco are aged in oak, to secure their intrinsic grape qualities. Therefore, ageing lasts from 8 to 18 months depending on wine and vintage, in 500 lt. Allier Tronçais oak new /one year tonneaux.

Descrizione dei Vini



Description of Wines

BARONE DI SERRAMARROCCO

Grande Rosso Siciliano, il Barone di Serramarrocco, eccellente espressione di Pignatello in purezza, rara ed antica varietà del territorio Trapanese.

Prodotto con la migliore selezione di uve Pignatello raccolte a mano nella "vigna di Sammarcello" di 3,75 Ha coltivata a Guyot bordolese con sesto di impianto di 7.143 ceppi/ha ed una resa di circa 1,30Kg. per ceppo.

Elevato in tonneaux nuovi di Tronçais Allier da 500 lit. di media tostatura per 18 mesi. 10 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2006.

"Great sicilian red wine, the Barone di Serramarrocco; a superb expression of Pignatello, a rare and an ancient grape variety of Trapani's wine district.

It boasts a dense purple colour with complex aromas of cassis, liquorice, tobacco, herbal scents of mint flower, eucalyptus and soft black fruits revealing the essence of its sicilian character. On the palate tannins are rich and refined, with bright acidity and a long balsamic finish.

Aged 18 months in new tonneaux of Tronçais Allier, Barone di Serramarrocco is produced with the very best selection of Pignatello grapes harvested by hand in the "vigna di Sammarcello" of 3,75 hectares. Vines are trained by double Guyot system with a remarkable high density planting of 7.143 vines per hectare, with utmost attention to low yield production, of 1,30 kg per plant. First harvest 2006.



Vino: Pignatello Terre Siciliane IGP

Produzione: 6.600 bottiglie + 360 Magnums

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

Estratto secco: 38 gr./l.

Uve: Pignatello 100%

Vigneto: Vigna di Sammarcello 3,75ha 325 mt slm. 7.143 ceppi/ha Pignatello

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Sassosa, calcarea argillosa a medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 7.143 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 85 Q.li/ha 1,30 Kg. per pianta

Vendemmia: raccolta a mano 8/15 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni a 26-28°C. a temperatura controllata

20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 18 mesi in tonneau nuovi da 500lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 10 mesi in bottiglia

Wine: Red wine Pignatello Terre Siciliane IGP.

Production: 6.600 bottles 360 Magnums

Alcohol Content: 13,5%vol.

Dry extract: 38gr./l.

Grape Varieties: Pignatello 100%

Vineyard: Vigna di Sammarcello 3,75/ha 325 mt slm. 7.143 vines/ha Pignatello

Location: Erice DOP Wine route (PDO)

Soil Composition: stony, calcareous, argillous soil to medium texture.

Vine breeding system: double Guyot.

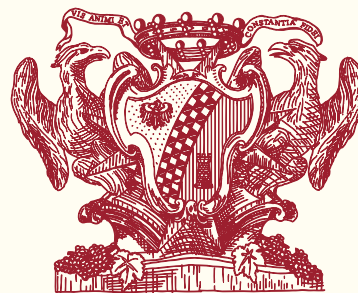
Vine density: 7.143 vines/ha

Average Yield: 85 Q./ha 1,30 Kg. per vine

Harvest: by hand approximately September 8th/September 15th

Vinification Process: 20/24 days fermentation and maceration on lees in temperature controlled stainless steel vats at 26-28°C. malolactic fermentation in concrete vats.

Ageing: 18 months in 500 lt. medium toasted AllierTronçais oak new tonneaux and 10 months in bottle.



BARONE
DI
SERRAMARROCCO®

SERRAMARROCCO

Un blend bordelese, il Serramarrocco, di eccellente consistenza e grande estratto. Potenza e morbidezza con equilibrio ed eleganza, esaltate dalle caratteristiche del terroir siciliano.

Prodotto con la migliore selezione di uve Cabernet Sauvignon raccolte a mano nella "vigna del Capitano" di 2,72 Ha, coltivata a Guyot bordelese con sesto di impianto di 9.524 ceppi/ha ed una resa di 95 quintali per ettaro, 1,10Kg. per ceppo, e da uve Cabernet Franc raccolte manualmente nella "vigna di Sammichele" di 2,20 Ha, coltivato a Guyot bordelese con densità d'impianto di 6.250 ceppi /ha, una resa di 75 quintali per ettaro e 1,20Kg per ceppo.

Elevato in tonneaux di Tronçais di Allier nuovi da 500 lit. di media tostatura per 12 mesi. 8 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2001.

Structure and character, elegance and curiosity. It is conceived like a classic bordeaux blend , but does not lose its territorial connotation. An impressive deep ruby colour is followed by complex aromas of red and black currants intermixed with hints of graphite, sweet tobacco, cherries, strawberry, cedar and subtle toasty oak. Refined and silky tannins, remarkable acidity and a persistant fruity finish enhance its elegant structure. Serramarrocco is a blend of sicilian terroir and bordelaise finesse.

Aged 12 months in new tonneaux of Tronçais Allier, Serramarrocco is produced with the very best selection of Cabernet Sauvignon grapes, harvested by hand in the "vigna del Capitano" of 2,72 hectares with a remarkable high density planting of 9.524 vines per hectare, a low yield production of 1,10 kg. per plant, and Cabernet Franc grapes harvested by hand in the "vigna di Sammichele" of 2.20 hectares, 6.250 vines per hectare with a low yield production of 1,20 kg. per plant. First harvest 2001.



Vino: Rosso Terre Siciliane IGP

Produzione: 6.600 bottiglie 360 Magnums

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

Estratto secco: 38 gr./l.

Uve: Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%

Vigneti: Vigna del Capitano 2,72/ha 325 mt. slm. 9.524 ceppi/ha Cabernet Sauvignon

Vigna Sammichele 2,20/ha 330 mt. slm. 6.250 ceppi/ha Cabernet Franc

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Sassosa, calcarea argillosa

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 9.524 ceppi/ha – 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 95Q.li./ha 1,10Kg. per pianta 75Q.li/ha 1,20Kg. per pianta

Vendemmia: raccolta a mano 30 Agosto /6 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per

20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux nuovi di 500 lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 8 mesi in bottiglia

Wine: Red wine Terre Siciliane IGP.

Production: 6.600 bottles 360 Magnums

Alcohol Content: 13,5% vol.

Dry extract: 38 gr./l.

Grape Varieties: Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%

Vineyard: Vigna del Capitano 2,72 ha. 325 mt. asl. 9.524 ceppi/ha Cabernet Sauvignon,

Vigna Sammichele 2,20 ha 330 mt. asl. 6.250 ceppi/ha Cabernet Franc

Location: Erice DOP Wine route (PDO)

Soil Composition: stony, calcareous, argillaceous soil to medium texture with marly limestone.

Vine breeding system: double Guyot.

Vine density: 9.524 vines/ha and 6.250 vines/ha

Average Yield: 95 Q./ha 1,10Kg per vine and 75 Q./ha 1,20 Kg per vine.

Harvest: by hand approximately August 30th/September 6th

Vinification Process: 20/24 days fermentation and maceration on lees, in temperature controlled stainless steel vats at 26-28°C. malolactic fermentation in concrete vats.

Ageing: 12 months in 500 lt. medium toasted Allier Tronçais oak new tonneaux and 8 months in bottle.



SERRAMARROCCO®

Rosso mediterraneo tipica espressione del Nero d'Avola che lo compone in purezza.

Vino di grande finezza e complessità, il Nero di Serramarrocco nasce da uve Nero d'Avola raccolte a mano nella "vigna di Sakkara" di 1,80 Ha coltivata a Guyot con densità d'impianto di 6.250 ceppi /ha ed una resa di 65 quintali per ettaro e 1,10Kg. per ceppo.

Elevato in tonneaux di Tronçais di Allier di 500 lit. di secondo passaggio e media tostatura per 8 mesi.

6 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2002.

100% made with Nero d'Avola grapes, the Nero di Serramarrocco is a true example of the finest expression of the most renowned sicilian grape variety. A dense purple colour is enhanced by a complex bouquet of blackberries, raspberries, mediterranean fruits, minerals notes, liquorice, orange peel, dark chocolate and underwood subtle aromas. With its typical bodied structure, it strikes out for its elegance and opulence. Aged 8 months in 1 year old tonneaux of Tronçais Allier, Nero di Serramarrocco is produced with the very best selection of Nero d'Avola grapes harvested by hand in the "vigna Sakkara" of 1.80 hectares. Planted exclusively with Nero d'Avola, vines are trained by Guyot system with a density planting of 6.250 vines per hectare and with a low yield production of approximately 1,10 kg. per plant. First harvest 2002.

NERO DI SERRAMARROCCO



Vino: Nero d'Avola Terre Siciliane IGP

Produzione: 6.600 bottiglie 360 Magnums

Grad. Alcolica: 13,5%vol.

Estratto secco: 37,50 gr./l.

Uve: Nero d'Avola 100%

Vigneto: Vigna di Sakkara 1,80/ha 345 mt. slm. 6.250 ceppi/ha Nero d'Avola

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: profonda, parzialmente sassosa

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 65Q.li/ha 1,10Kg. per pianta

Vendemmia: raccolta a mano 30 Agosto/10 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per 14/16gg.

in Inox. Fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 8 mesi in tonneaux di secondo passaggio di 500 lt. di rovere Troncais

di Allier di media tostatura. 6 mesi in bottiglia

Wine: Red wine Nero d'Avola Terre Siciliane IGP.

Production: 8.000 bottles, 360 Magnums Alcohol

Content: 13,5% vol.

Dry extract: 37,50 gr./l.

Grape Varieties: Nero d'Avola 100%

Vineyard: Vigna Sakkara 1,80 ha. 345 mt. asl. 6.250 vines/ha. Nero d'Avola

Location: Erice DOP Wine route (PDO)

Soil Composition: stony and clayey area, intermixed with calcareous sandstone.

Vine breeding system: Guyot

Vine density: 6.250 vines/ha

Average Yield: 65Q.li/ha. 1,10 kg. per vine

Harvest: by hand approximately August 30th/September 10h

Vinification Process: 14/16 days fermentation and maceration on lees, in temperature controlled stainless steel vats at 26-28°C. malolactic fermentation in concrete vats.

Ageing: 8 months in 500 lt. medium toasted Allier Troncais oak one year old tonneaux and 6 months in bottle.



NERO
DI
SERRAMARROCCO®

SAMMARCELLO

Il Sammarcello, è il “petit vin” del Barone, il vino rosso più rappresentativo dell'azienda. Colore rubino intenso, dai lampi di porpora, caratterizzato da profumi di viola, rose ed eucalipto con aromi balsamici di frutti di bosco, cioccolata all'arancia, amarena e liquirizia.

Tannini setosi esaltano l'elegante struttura in un finale lungo e fruttato. Prodotto con uve Pignatello raccolte a mano nella “vigna di Sammarcello” di 3,75 Ha, coltivata a Guyot bordolese con sesto di impianto di 7.143 ceppi/ha, una resa di 85 quintali per ettaro e 1,30 Kg. per ceppo. Vinificato in acciaio con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 22-24° C, la fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento. 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Prima annata 2015.

Sammarcello is the “petit vin” of Barone di Serramarocco; a fragrant and elegant expression of our Pignatello, the oldest red grape variety of Trapani's wine district. As varietal red wine its grapes are vinified in stainless- steel vats with 12/15 days maceration on lees and fermentation in concrete vats.

A deep ruby and purple colour with crimson flashes, a classic autochthonous wine, characterized by its elegant balanced structure, and by its bouquet of highly-toned notes of black cherry liquor, eucalyptus, rose and violet as well as by its liquorice, orange chocolate and underwood balsamic scents. Sammarcello is produced exclusively with Pignatello grapes harvested by hand in the “vigna di Sammarcello” of 3,75 hectares. Vines are trained by double Guyot system with a remarkable high density of 7.143 plants per hectare, with utmost attention to low yield production, of approximately 1,30 kg. per vine. First harvest 2015.



Vino: Pignatello Terre Siciliane IGP

Produzione: 8.000 bottiglie

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Estratto secco: 36 gr./l.

Uve: Pignatello 100%

Vigneto: Vigna di Sammarcello 3,75/ha 325 mt slm. 7.143 ceppi/ha Pignatello

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Sassosa, Calcareo, argillosa, medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 7.143 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 85 Q.li/ha 1,30 Kg. per pianta

Vendemmia: raccolta a mano 8/15 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni a 22-24°C. a temperatura controllata 12/15 gg. in Inox; la fermentazione alcolica e la malolattica in cemento.

Affinamento: 5 mesi in bottiglia.

Wine: Red wine Pignatello Terre Siciliane IGP.

Production: 8.000 bottles

Alcohol Content: 13,5 % vol.

Dry extract: 38 gr./l.

Grape Varieties: Pignatello 100%

Vineyard: Vigna di Sammarcello 3,75 ha. 325 mt. asl. 7143/ha Pignatello

Location: Erice DOP Wine route (PDO)

Soil Composition: stony, calcareous, argillous soil to medium texture.

Vine breeding system: double Guyot

Vine density: 7.143 vines/ha

Average Yield: 85 Q./ha. 1,30 kg. per vine

Harvest: by hand approximately September 8th/September 15th

Vinification Process: 12/15 days fermentation and maceration on lees, in temperature controlled stainless steel vats at 26-28°C. malolactic fermentation in concrete vats.

Ageing: 5 months in bottle.



QUOJANE DI SERRAMARROCCO

Uno Zibibbo in purezza e vinificato secco, le Quojane di Serramarrocco, da uve raccolte a mano nella "vigna delle Quojane" di 5,85 Ha coltivata a Guyot con sesto di impianto di 6.250 ceppi/ha, una resa di 95 quintali per ettaro e 1,60 Kg. per ceppo.

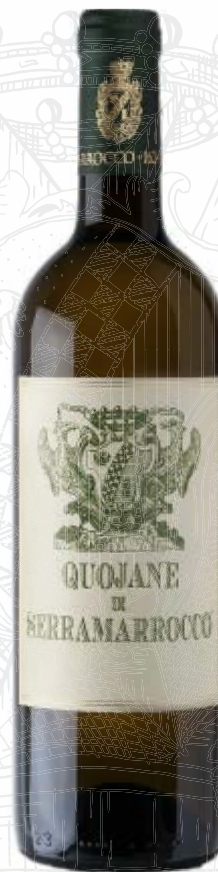
Si distingue per la fragranza del frutto, la complessità dei profumi di agrumi, di cedro, mela verde ed erbe officinali che si fondono con sentori di fiori di zàgara, lavanda, menta, rosmarino, esaltandone la balsamicità silvestre.

L'intensità del bouquet, la mineralità e la lunghezza del finale, ne fanno un vino di rango che rappresenta al meglio il terroir della Serramarrocco. Prima Annata 2009.

100% made with Zibibbo grapes, Quojane di Serramarrocco is a true example of the finest expression of the terroir of Serramarrocco. Vinified as a dry wine, with its opulent and fragrant exotic texture, it strikes out for the complexity of intense Mediterranean classic fruits aromas on a most sicilian bouquet background of jasmine, zàgara and lavanda flowers, intermixed with hints of mint, cedar, rosemary, and green apple in its long fruity finish.

Excellent balance between pulpiness, minerality and acidity, Quojane di Serramarrocco is produced with Zibibbo grapes harvested in the "vigna delle Quojane" of 5.85 hectares.

Vines are trained by Guyot system with a density of 6.250 plants per hectare and with a low yield production of approximately 1,60 kg. per vine. First harvest 2009.



Vino: Zibibbo Terre siciliane IGP

Produzione: 20.000 bottiglie

Grad. Alcolica: 13% vol.

Uve: Zibibbo 100%

Vigneto: Vigna delle Quojane 5,85/ha 325 mt slm. 6.250 ceppi/ha. Zibibbo 3,35 ha

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: calcareo argilloso a medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 95Q.li/ha 1, 60Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 8/15 Sett.

Vinificazione: 14-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata

Affinamento: 5 mesi in bottiglia

Wine: White wine Zibibbo Terre Siciliane IGP.

Production: 20.000 bottles.

Alcohol Content: 13,00 % vol.

Grape Varieties: Zibibbo 100% (Dry Wine)

Vineyard: Vigna delle Quojane 5,85 ha. 325 mt. asl. 6.250 ceppi/ha. Zibibbo 3,35 ha

Location: Erice DOP Wine route (PDO)

Soil Composition: calcareous, clay to medium texture, scattered with gravel and stone elements

Vine breeding system: Guyot

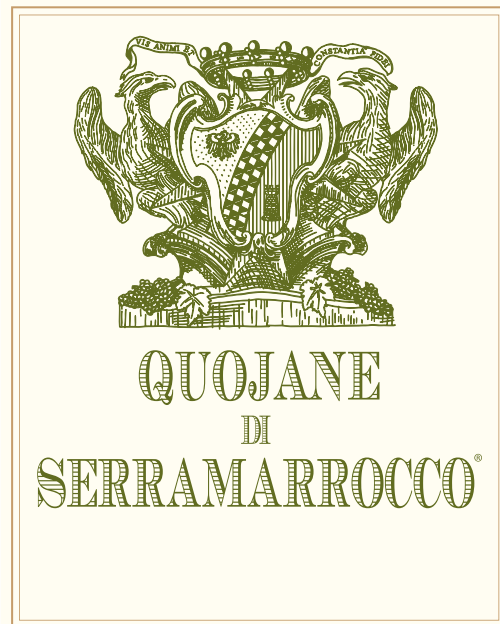
Vine density: 6.250 vines/ha

Average Yield: 95Q./ha. 1,60 kg. per vine

Harvest: by hand approximately September 8th/September 15th

Vinification Process: in white at 14/16°C temperature thermo-controlled fermentation

Ageing: 5 months in bottle.



BAGLIO DI SERRAMARROCCO

Nero d'Avola in purezza, vinificato in acciaio che si distingue per il suo bouquet fruttato intenso e per la sua elegante struttura; di colore rosso rubino intenso, è caratterizzato dalla complessità di aromi di ribes, ciliegie, tamarindo, liquirizia e dai tannini levigati che ne sostengono il finale persistente.

Il Baglio di Serramarrocco, nasce da uve Nero d'Avola raccolte nella "vigna del Baglio" di 4,85/ha coltivato a Guyot bordolese con densità d'impianto di 7.143 ceppi/ha ed una resa di 95Q.li/ha 1,40Kg. per ceppo.

Vinificato in acciaio con macerazione sulle bucce per 10/12 giorni a 22-24° C, la fermentazione alcolica e malolattica avvengono in vasche di cemento. 5 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2003.

100% made of Nero d'Avola grapes, "Baglio" is named after the typical country manor of feudal Sicily.

As varietal red wine its grapes are vinified in stainless-steel vats. A deep ruby colour with crimson flashes, with refined tannins and bright acidity, it is characterized by its elegant balanced structure, and by its bouquet of highly-toned notes of currant, cherry and blackberry fruits as well as by its balsamic complex scents of liquorice, tamarind and a long fruity finish. Baglio di Serramarrocco is produced with Nero d'Avola grape harvested in the "vigna del Baglio" of 4.85 hectares. Planted exclusively with Nero d'Avola, vines are trained by double Guyot system with a remarkable high density planting of 7.143 vines per hectare and with a low yield production of 1,40 kg. per plant. First harvest 2003.



Vino: Nero d'Avola DOC SICILIA

Grad. Alcolica: 13 % vol.

Produzione: 20.000 bottiglie

Estratto Secco: 29 gr./l.

Uve: Nero d'Avola 100%

Vigneto: Vigna del Baglio 4,85/ha 325 mt. slm. 7.143 ceppi/ha Nero d'Avola

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: Calcarea argillosa a medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot bordolese

Densità per ettaro: 7.143 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 95 Q.li/ha 1,40 Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 10/15 Settembre

Vinificazione: In rosso, macerazioni a 22-24°C a temperatura controllata 10/12 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento.

Affinamento: 5 mesi in bottiglia

Wine: Nero d'Avola DOC SICILIA

Alcohol Content: 13 % vol.

Dry extract: 29 gr./l.

Production: 20.000 bottles.

Grape Varieties: Nero d'Avola 100%

Vineyard: Vigna del Baglio 4,85 ha 325 mt. asl. 7.143 vines/ha Nero d'Avola

Location: Erice DOC Wine route (PDO)

Soil Composition: calcareous, argillous soil of medium texture.

Vine breeding system: double Guyot

Vine density: 7.143 vines/ha

Average yield: 95 Q./ha. 1,40 kg. per vine

Harvest: by hand approximately. September 10th/September 15th

Vinification process: 10/12 days fermentation and maceration on lees in temperature controlled stainless steel vats at 22-24°C. malolactic fermentation in concrete vats.

Ageing: 5 months in bottle.



GRILLO DEL BARONE

Vino prodotto con il 100% di uve Grillo, raccolte nella “vigna delle Quojane” di 5,85 ettari coltivato a Guyot con densità d’impianto di 6.250 ceppi per ettaro, una resa di 90 quintali per ettaro e 1,60Kg. per ceppo.

Vinificato in acciaio, il Grillo del Barone, è caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi oro verde: sfoggia note di pesca bianca, biancospino e frutti esotici sostenuto da un’ottima mineralità.

Aromi varietali di fiori ed agrumi tipicamente siciliani, si fondono nel suo lungo finale sapido e balsamico.

3 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2003.

Wine produced with 100% Grillo grape, harvested in the “vigna delle Quojane” of 5,85 ha. Vines are trained by Guyot system with a density of 6.250 per hectare and with a low yield production of approximately 1,60 kg. per vine. It is vinified in stainless-steel vats.

With its brilliant yellow colour with light gold and green flashes, Grillo del Barone boasts a complex nose of exotic fruits, white peach, hawthorn, sage and balsamic herbs. Bright acidity and minerality pleasantly melted in a perfect balance enhanced by a long fruity finish. First harvest 2003.



Vino: Grillo DOC SICILIA.

Produzione: 20.000 bottiglie

Grad. Alcolica: 13% vol.

Uve: Grillo 100%

Vigneto: Vigna delle Quojane 5,85/ha 325 mt. slm. 6.250 ceppi/ha. Grillo 2,50 ha

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: calcareo argilloso medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi sparsi.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 90 Q.li/ha 1, 60Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 5/10 Settembre

Vinificazione: 14-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Wine: White wine Grillo DOC SICILIA.

Alcohol Content: 13 % vol.

Production: 20.000 bottles.

Grape Varieties: Grillo 100%

Vineyard: Vigna delle Quojane 5,85 ha. 325 mt. asl 6.250 vines/ha Grillo 2,50 ha

Location: Erice DOC Wineroute

Soil Composition: calcareous, clay to medium texture, scattered with gravel and stone elements

Vine breeding system: Guyot

Vine density: 6.250 vines/ha

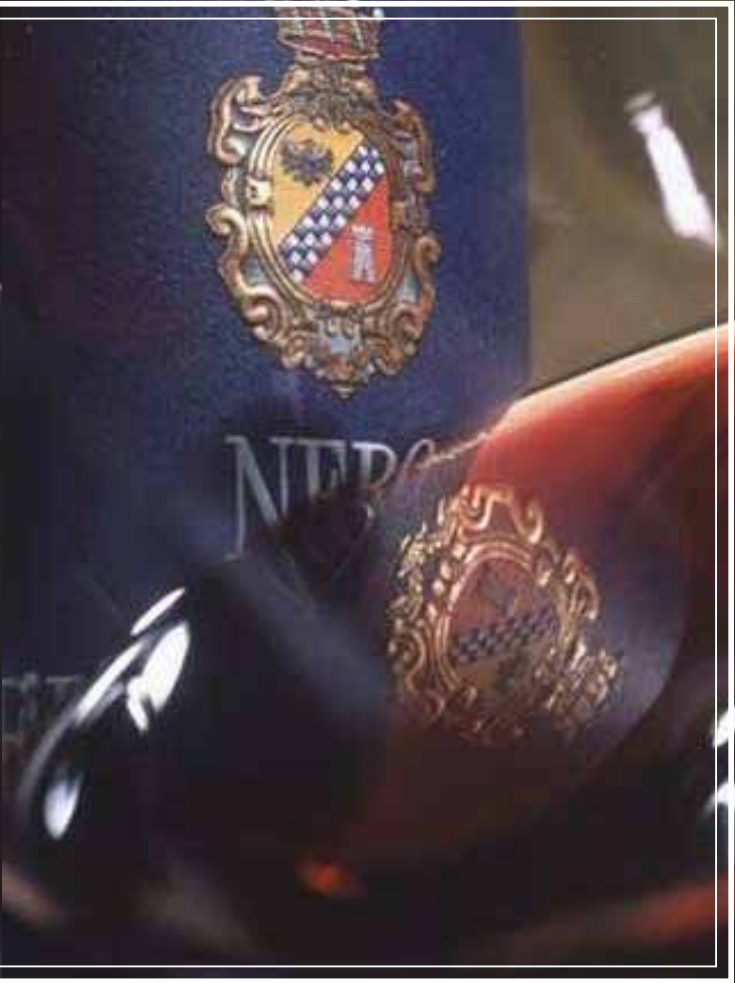
Average yield: 90 Q./ha. 1,60 Kg. per vine

Harvest: by hand approximately September 5th/September 10th

Vinification process: In white at 14/16°C temperature thermo-controlled fermentation

Ageing: 3 months in bottle







SERRAMAROCOCO

NOTE





BARONE DI SERRAMARROCCO

BARONE DI SERRAMARROCCO AZIENDA AGRICOLA A.R.L.

VIA ALCIDE DE GASPERI, 15 - 91010 FULGATORE - TRAPANI ITALIA

P.IVA/C.F. 02269880817

www.baronediserramarrocco.com - mail@baronediserramarrocco.com

PROGETTO SICILY WINE TOUR - SICILIA 7 2018/2019



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.1308/2013