



Uma





Винодельня Баракки расположена на живописных склонах, неподалёку от холма Cortona (Кортона), который находится в Тоскане. Эта классическая тосканская усадьба, построенная еще в 17 веке, была домом известного поэта Антонио Гуаданьоли.

Сейчас она полностью отреставрирована и переоборудована в гостиничный комплекс, на базе которого располагается ресторан тосканской кухни, отмеченный известным гидом «Мишлен».

Владельцы винодельни, Рикардо и его сын Бенедетто, продолжают семейную традицию виноделия, начавшуюся в 1860 году, при этом следуют современным тенденциям с целью повышения качества производимого продукта.

Семья владеет тремя виноградниками с суммарной площадью 30 га. После тщательного анализа выявили самый лучший терруар для каждого из культивируемых сортов. Виноградники располагаются на высоте 300 метров над уровнем моря и имеют южную экспозицию, благодаря чему виноградная лоза не испытывает недостатка в солнечном свете.

Все работы на винограднике и винодельне осуществляются вручную. Кроме того, Рикардо увлекается соколиной охотой. Именно поэтому сокол украшает логотип и продукцию винодельни Баракки.



Baracchi O'Lillo!

Баракки О'Лилло!



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: IGT Toscana Rosso (Тоскана Россо)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Мерло 25%, Санджовезе 25%, Каберне Совиньон 25%, Сира 25%

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 3 месяца в бутылке

Гастрономия: паста с мясным соусом, мясные закуски

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая, объем производства 30 000 бутылок

Награды:

2015: JS: 93/100

2015: WS: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Smeriglio Merlot

Смерильо Мерло



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Cortona DOC (Кортон)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Мерло

Выдержка: 12 месяцев в барриках среднего обжига из французского дуба и 6 месяцев в бутылке

Гастрономия: жареное и тушеное мясо, выдержанные сыры, стейки средней прожарки

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая, объем производства 8 500 бутылок

Награды:

2013: JS: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Smeriglio Syrah

Смерильо Сира



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Cortona DOC (Кортонa)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Сира

Выдержка: 12 месяцев в бочках из французского дуба и 6 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая, объем производства 10 000 бутылок

Награды:

2015: JS: 92/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Syrah Riserva

Сира Резерва



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Cortona DOC (Кортонa)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Сира

Выдержка: 24 месяца в бочках из французского дуба и 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая

Награды:

2013: JS: 93/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Pinot Nero

Пино Неро



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Toscana IGT (Тоскана)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Пино Неро

Выдержка: 18 месяцев в бочках из французского дуба и 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из дичи подвергшиеся средней тепловой обработке

Температура подачи: 14-16 °C

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника на высоте 700 метров над уровнем моря, объем производства 4 000 бутылок

Награды:

2014: JS: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Ardito

Ардито



Rich
Full-bodied
Masculine

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Апелласьон: Toscana IGT (Тоскана)

Производитель: Azienda Agricola Baracchi (Адзиенда Агрикола Баракки)

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Сира

Выдержка: 20 месяцев в барриках из французского дуба среднего обжига и не менее 9 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке, выдержанные сыры

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: ручной сбор урожая, малолактическая ферментация в барриках среднего обжига, объем производства 10 000 бутылок

Награды:

2012: JS: 92/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram