BARATTIERI

BARATTIERI

www.aziendabarattieri.com





La Villa

La Famiglia dei conti Barattieri si insedia nella proprietà agricola di Albarola negli ultimi anni del 700', precisamente nel 1796, a seguito del matrimonio di un Barattieri con un esponente delle Famiglia Trevani (nobili parmigiani), con proprietà in Val Nure. Nata come classica proprietà fondiaria policolturale, nel tempo, grazie alla sua posizione geografica ed alla disponibilità della famiglia stessa, ha inizio una sempre più consistente presenza di viticoltura che, dagli anni 70' in poi saranno il futuro dell'Azienda Barattieri.



BARATTIERI

BARBERA



Denomiinazione : Colli Piacentini D.O.C.

Tipologia : Vino Rosso Frizzante

Uve : 100% Barbera

Bottiglie Prodotte: 10000

Formato : Lt 0,75

Altitudine : 250-300 s.l.m

Gradazione : 13 % vol.

VIgneti : Albarola

Descrizione

Vendemmiata manualmente nella prima decade di Settembre, le uve svolgono una macerazione leggera di 7/8 giorni, al termine della quale avverrà la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 18°.
Rifermentazione e maturazione avvengono poi in vasche d'acciaio.

BARATTIERI



BARATTIERI IN ALBAROLA DAL 1796

Denomiinazione : Vino Varietale Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (in base alla scelta vendemmiale)
Tipologia : Vino Rosso
Uve : 100% Cabernet
Bottiglie Prodotte: 2000
Formato : Lt 0,75- Lt 1,5
Altitudine : 250-300 s.l.m
Gradazione : 14 % vol.
VIgneti : Berganzina

Descrizione

L'arrivo delle "varietà internazionali" ad Albarola è da datarsi nella seconda metà del IXX secolo. Questo ha portato l'azienda ad una selezione clonale di piccoli vigneti di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet franc, i più vecchi hanno ora 60 anni. Da qui la decisione di vinificare, solo nelle annate migliori, un vino proveniente da una o più di queste vigne. Nello specifico la 2016 è composta da Cabernet franc in purezza. La vinificazione comporta una media macerazione di circa 15 giorni, in seguito 24 mesi in botte piccola di Rovere. Fondamentale risulta l'ulteriore affinamento in bottiglia, mai inferiore ad un anno.

BARATTIERI



GRAPPA "OTTO VOLANTE"

Denomiinazione : Distillato di vinacce di Malvasia

Tipologia : Grappa di Malvasia

Uve : Malvasia di Candia Aromatica

Bottiglie Prodotte: 300

Formato : Lt 0,500

Altitudine : 200-300 s.m.l.

Gradazione : 42 % vol.

VIgneti : Albarola - Berganzina

Descrizione

Abbiamo affidato alla storica distilleria Peroni di Gussago in Franciacorta la lavorazione di nostre vinacce di Malvasia di Candia aromatica. Il risultato è una grappa incolore, limpida e cristallina, gradazione 40% vol. All'olfatto presenta un'intensità elegante con supporto etereo, floreale e fruttato. Morbida e rotonda al gusto, con sentori di albicocca, pesca e dattero molto gradevoli.

BARATTIERI



GUTTURNIO FRIZZANTE

Denomiinazione : D.O.C Gutturnio

Tipologia : Vino Rosso Frizzante

Uve : 60% Barbera 40% Bonarda

Bottiglie Prodotte: 25000

Formato : Lt 0,75- Lt 1,5

Altitudine : 250-350 s.l.m.

Gradazione : 13 % vol.

VIgneti : Albarola

Descrizione

Le uve, proveniente da vigneti con età media di 25 anni vengono raccolte a mano e diraspate.
La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 15/20 giorni.
La maturazione nei primi mesi avviene in vasche di cemento, per favorire la fermentazione malolattica.
Nel primo trimestre dell'anno successivo la vendemmia il vino viene spostato in vasche d'acciaio
affinché possa svolgere la rifermentazione a temperatura controllata, per mantenere gli aromi freschi e fruttati. In Primavera, terminata la rifermentazione, avviene l'imbottigliamento.

BARATTIERI

GUTTURNIO SUPERIORE



Denomiinazione : D.O.C Gutturnio Superiore

Tipologia : Vino Rosso

Uve :65% Barbera 35% Bonarda

Bottiglie Prodotte: 15000

Formato : Lt 0,75 - Lt 1,5- Lt 3

Altitudine : 250-350 s.l.m.

Gradazione : 13.5 % vol.

VIgneti : Albarola-Berganzina

Descrizione

Il Gutturnio Superiore viene vinificato partendo da una attenta selezione di Barbera e Bonarda provenienti dai migliori appezzamenti aziendali. In questo vino troviamo una maggior percentuale di Barbera, che subirà una macerazione di 25/35 giorni, bilanciando così struttura e freschezza. Durante la fase di maturazione il vino verrà suddiviso in botti di cemento e di legno e solo dopo un anno verrà riassemblato in vasche di acciaio in attesa dell'imbottigliamento.

BARATTIERI

"LA BERGANZINA" SAUVIGNON



Denomiinazione : Vino Varietale Sauvignon

Tipologia : Vino Bianco

Uve : 100% Sauvignon

Bottiglie Prodotte: 2500

Formato : Lt 0,75-Lt 1,5

Altitudine : 200-300 s.l.m.

Gradazione : 12.5 % vol.

VIgneti : Berganzina

Descrizione

La produzione di questo vino avviene attraverso la cernita delle migliori uve provenienti dal vitigno più vecchio sito in località Berganzina, il vigneto Rastello. Per la prima volta nel 2017 si è deciso di diversificarne la vinificazione, per esaltare le caratteristiche che solo un vigneto del 1962 può dare. L'idea è quella che, attraverso una vinificazione "semplice" si possa dare struttura, corpo e longevità anche ad un vino bianco. Imbottigliato dopo circa 6 mesi sui lieviti, viene venduto dopo almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.

BARATTIERI

’LA BERGANZINA” BARBERA



Denomiinazione : I.G.T. Emilia

Tipologia : Vino Rosso

Uve : 100% Barbera

Bottiglie Prodotte: 2500

Formato : Lt 0,75- Lt 1,5

Altitudine : 250-300 s.l.m

Gradazione : 14 % vol.

VIgneti : Berganzina

Descrizione

La raccolta avviene esclusivamente dal vigneto Montesprello, il più alto della Berganzina.
La caratteristica principale, oltre alla composizione del terreno, sta nella grande presenza di scheletro (sassi) che porta ad una scarsissima produttività della pianta, nelle annate più abbondati di soli 60 ql/Ha.
La grande qualità delle uve consente lunghissime macerazioni, addirittura di 55/60 giorni. Dopo un primo periodo di maturazione in cemento verrà messo in botte grande di legno per 12 mesi.

BARATTIERI

LA MADREPERLA



Denomiinazione : Colli Piacentina D.O.C Malvasia
Tipologia : Vino Bianco
Uve : 100% Malvasia Di Candia aramatica
Bottiglie Prodotte: 1500
Formato : Lt 0,75
Altitudine : 200-300 s.l.m
Gradazione : 12,5 %vol.
VIgneti : Albarola

Descrizione

Albarola è un piccolo paese nel cuore dei colli piacentini, dove tutti per portare qualcosa inj tavola sapevano coltivare qualcosa. Ma sicuramente tutti sapevano coltivare la vite:ogni famiglia ne curava uno, piantando chi fragole chi insalata tra i filari. E se ogni vigneto ha un nome, certe volte lo prendeva proprio dalla famiglia che lo occupava.
Madreperla curava il più alto vigneto di Malvasia, è da qui che si selezionano le uve per la nostra Malvasia ferma, dove terreni meno generosi portano da un vino con maggior corpo e struttura.

BARATTIERI

MALVASIA



Denomiinazione : Colli Piacentini D.O.C. Malvasia

Tipologia : Vino Bianco Frizzante

Uve : 100% Malvasia di Candia aromatica

Bottiglie Prodotte: 5000

Formato : Lt 0,75

Altitudine : 200-300 s.l.m.

Gradazione : 12 % vol

VIgneti : Albarola- Berganzina

Descrizione

La Malvasia di Candia aromatica è considerata la regina delle uve bianche Piacentine. Aromaticamente generosa, è da secoli coltivata sulle colline emiliane, tanto da esser d'interesse anche per
Leonardo da Vinci, che ne piantò un
piccolo vigneto nei suoi terreni.
La grande versatilità
consente di variarne le vinificazioni e quindi la tipologia.
La versione frizzante è tratta dai vigneti più giovani che, mantenendo una buona copertura del grappolo, conferiscono al vino una miglior freschezza e spontaneità

BARATTIERI



ORTRUGO FRIZZANTE

Denomiinazione :Colli Piacentini Ortrugo D.O.C

Tipologia : Vino Bianco Frizzante

Uve : 100% Ortrugo

Bottiglie Prodotte:12500

Formato : Lt 0,75

Altitudine : 200-300 s.l.m

Gradazione : 12 % vol.

VIgneti : Albarola

Descrizione

Storicamente confinato come vino da taglio, l'Ortrugo da ormai quasi 50 anni viene vinificato in purezza. I vigneti sono posti su appezzamenti mediamente pendenti per sfavorirne la generosa produttività, tipica caratteristica del vitigno.

La fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, per preservarne i delicati aromi. Dopo 3 mesi di permanenza sui lieviti è pronto per la rifermentazione e quindi per l'imbottigliamento.

BARATTIERI

A. M. SCHRÖDER



Denomiinazione : Metodo Classico Millesimato Extra Brut

Tipologia : Vino Spumante

Uve :70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Bottiglie Prodotte: 1500

Formato : Lt 0,75

Altitudine : 230-280 s.l.m.

Gradazione : 12.5 % vol.

VIgneti : Vignazzo, Berganzina

Descrizione

Il 2 Agosto 2017 raccoglievamo le uve di Pinot Nero e Chardonnay, decisi per la prima volta a produrre un Metodo Classico. Prima il Pinot, al 70% per quest'annata. Raccolto dal vigneto Vignazzo, che da quarant'anni prende il sole sulle rive della collina appena dietro l'azienda, a 280m. Sull'altro versante della collina e un po' più in basso, a 230m nella vigna Berganzina lo Chardonnay, 25 anni di vigna, in quest'annata al 30%.

BARATTIERI

VIN SANTO



Denomiinazione : Colli Piacentini Vin Santo
Tipologia : Vino Bianco Passito
Uve :Malvasia di Candia Aromatica
Bottiglie Prodotte : 800-1000
Formato : Lt 0,500-Lt 0,375
Altitudine : 200-300 s.m.l.
Gradazione : Tra 8e 10 %vol.
VIgneti : Albarola- Berganzina

Descrizione

Soltanto i migliori grappoli di Malvasia di Candia Aromatica vengono selezionati dalle mani esperte dei vendemmiatori di lungo corso. Adagiati sui graticci, riposano in appassimento a ventilazione naturale per 60/70 giorni. In periodo Natalizio si procede con la pigiatura in torchio manuale, e dopo un passaggio in vasca d'acciaio inizia la lunga attesa: immesso nei caratelli (alcuni dell'800) inizia il lungo percorso fermentativo e di affinamento grazie alla Madre, costituita nel 1823 che ne aumenta struttura e carattere di anno in anno. Dopo 10 anni il vino viene imbottigliato, e sono necessari altri 2 anni di affinamento in bottiglia.