



**BARONE
SERGIO**

Schede Vini



ALÈGRE

Alègre non è un citazione di Mike Bongiorno, ma piuttosto un vino luminoso e spensierato, leggero e fresco, che allieta le cene estive con una brezza di aromi floreali intensi.

Anno 2022

Classificazione D.O.C. Sicilia Grillo

Note degustative Note agrumate intense accompagnate da un bouquet di fiori gialli, luminoso, fresco e di grande mineralità.

Abbinamenti Da aperitivo e da accompagnamento a tipici piatti a base di pesce, aromi di fiori gialli intensi e persistenti.

Profilo



Fiori di campo



Fiori d'arancio



Cedro



Limone

Struttura



Corpo



Dolcezza



Acidità



Alcol



Alègre è l'unico per cui ho scelto di non usare un busto ma un dettaglio della mano che stringe e accoglie fiori mediterranei.





ALLUCCÀ

Alluccà significa “Eccolo qua!”, esattamente la stessa cosa che dirai dopo aver cercato in lungo in largo la Sicilia in un bicchiere e averla trovata da noi, in un concentrato di bolle e aromi di limone.

Anno 2022

Classificazione I.G.P. Terre Siciliane Moscato
Frizzante metodo ancestrale

Note degustative Bouquet aromatico a base di agrumi, limone e pompelmo stemperati da note floreali.

Abbinamenti Da aperitivo da accompagnamento a frittture, formaggi stagionati e taglieri di salumi e da abbinare ai frutti di mare.

Profilo



Limone



Cedro



Pompelmo



Muschio
e salvia



Pesca

Struttura



Corpo



Dolcezza



Acidità



Alcol

Alluccà è un inno alla Sicilianità e alla freschezza, il giallo è prorompente e frizzante.





MOSCÀ

Moscà, dove lo metti sta. È un Moscato Bianco al 100% e, nonostante faccia 6 mesi di affinamento in acciaio, il suo cuore è duttile e il suo bouquet aromatico con sentori floreali, di muschio, pesca e salvia si adatta bene ad aperitivi, pesce, formaggi e frittura.

Anno 2022

Classificazione D.O.C. Sicilia moscato fermo

Note degustative Note aromatiche persistenti ai fiori gialli, di grande equilibrio tra acidità e mineralità

Abbinamenti Da abbinare a piatti strutturati a base di pesce e a carni bianche.

Profilo



Muschio
e salvia



Gelsolmino



Fiori di
Camomilla



Pesca

Struttura



Corpo



Dolcezza



Acidità



Alcol

Nel Moscà la corona sul profilo greco è come un bouquet di profumi caratteristici di questo meraviglioso vino.



BARONE
SERGIO





LUIGIA

Luigia è la dimostrazione che un rosé non va mai preso sotto gamba. Sempre fedele a se stesso e alla propria natura, il suo carattere è unico, proprio come il forte colore rubino che lo contraddistingue, ottenuto dopo solo due ore a contatto con le bucce.

Anno 2022

Classificazione D.O.C. Sicilia Rosato da Nero d'Avola

Note degustative Fresco sapido e di bella armonia con note di frutti di bosco appena accennati

Abbinamenti Uova e torte salate, zuppe di pesce, frittate e carni bianche in umido.

Profilo



Rosa canina e peonia



Ribes



Fragoline di bosco

Struttura



Corpo



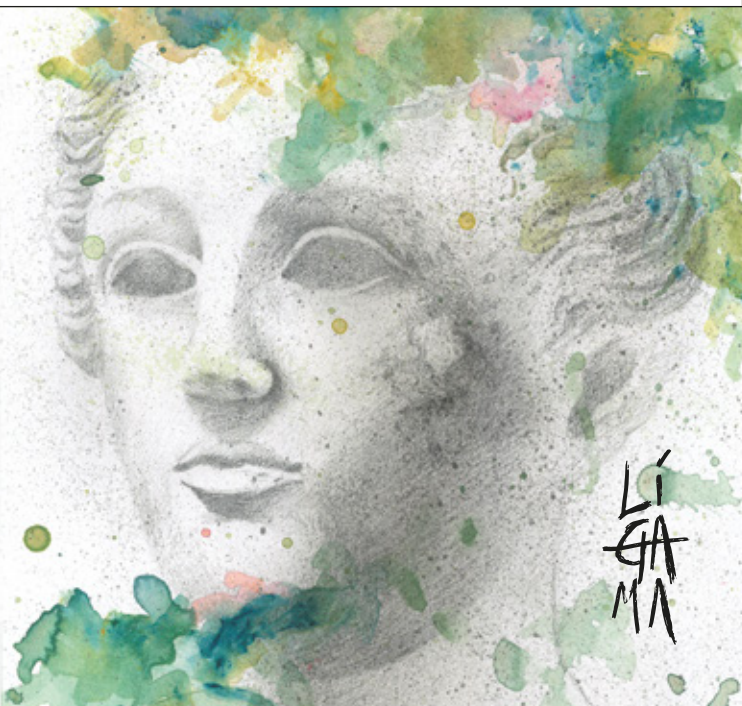
Dolcezza



Acidità



Alcol



Luigia ha uno sguardo deciso che scruta l'orizzonte con flussi ambrati a scaldarne i toni.



BARONE
SERGIO



VIGNAIOLI
INDIPENDENTI



SERGIO

È il vero Barone, quello che incute soggezione al primo sguardo, e profondità al primo sorso. Quando degusterai le sue note speziate alla liquirizia e i suoi aromi di ciliegia siamo sicuri che apprezzerai la sua personalità immediata.

Anno 2021

Classificazione D.O.C. Eloro Nero d'Avola

Note degustative Tipici sentori di frutta, amarena e prugna mista ad agrumi, carrube e liquirizia.

Abbinamenti Primi a base di selvaggina di carne, secondi piatti di carne rossa e macedonia accompagnata da cioccolato fondente.

Profilo



Amarena



Prugna



Arancia



Carrube



Liquirizia

Struttura



Corpo



Dolcezza



Tannini



Alcol



Nel Sergio invece è la vigna a focalizzare lo sguardo a discapito del viso che si fa vaso.





LE MANDRIE

L'incontro di tre personalità forti e diverse come la Lucignola, il Perricone ed il Nero d'Avola invecchiate a lungo in legno farebbe pensare a un vino complesso e troppo strutturato, ma, sorvegliandolo, sarete colpiti da un'armonia di frutti rossi e un equilibrio invidiabili.

Anno	2020
Classificazione	D.O.C. Sicilia Rosso da uve autoctone
Note degustative	Tipici sentori di frutti di bosco maturi, ciliegie e prugne accompagnati da un'elegante mineralità e freschezza.
Abbinamenti	Tipici piatti della tradizione regionale, pietanze a base di carne rossa, formaggi e pesce in umido.

Profilo



Ciliegie



Prugne



Mora



Ribes rosso



Mandorla

Struttura



Corpo



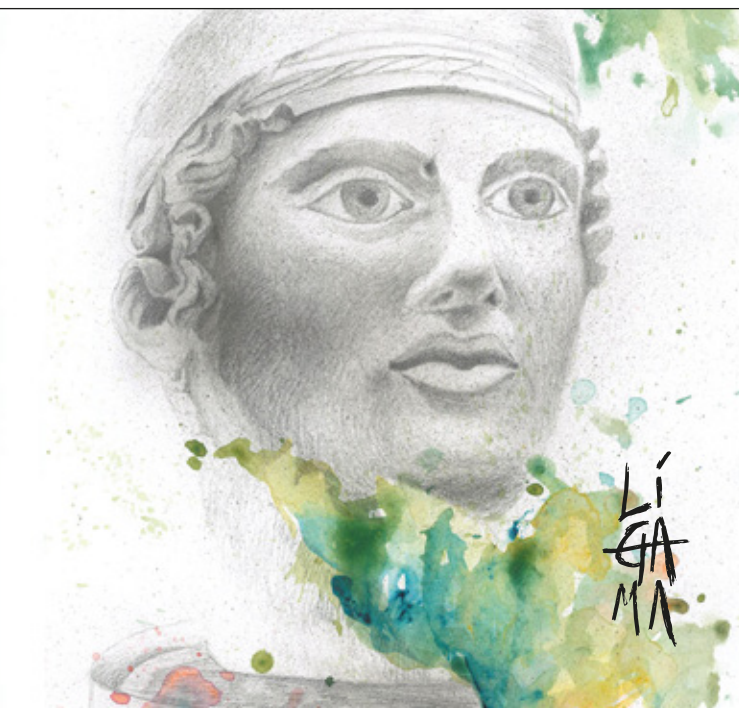
Dolcezza



Tannini



Alcol



Per Le mandrie ho scelto un volto autoritario e sicuro, accarezzato da foglie quasi liquide.





Azienda Agricola Barone Sergio
96018 Noto (Siracusa) – Sicilia – Italia
mob. +39 349 3800941 | mob. +39 335 6888089
info@baronesergio.it
baronesergio.it

📸 baronesergioiwines 📘 baronesergio