

BARK

DI SOLIMAGO



Vigneto: Su terreno morenico calcareo. Viti allevate a Guyot

Vendemmia: A maturazione tardiva con raccolta selettiva a mano.

Vinificazione: In acciaio con frequenti rimontaggi.

Affinamento: In acciaio, in botti di rovere per un anno e in bottiglia.

Bark, un nome antico come antica è la terra morenica a sud del lago di Garda dove nasce, è vino autentico, generoso e gagliardo.

Nel cuore di Solferino, all'interno della storica proprietà Costanza-Fattori di Pozzo Catena, le eredi Antonella e Simonetta Licata si dedicano da diversi anni alla viticoltura biologica con risultati sorprendenti.

Bark, da uve Merlot e Cabernet Sauvignon leggermente appassite e maturato in barrique di rovere massiccio, certificato BIO da CCPB e garantito vegan (ovvero senza l'impiego di derivati di origine animale), è a ragion veduta il vino di punta della loro piccola ma assai curata produzione.

Ho degustato l'annata 2019 e ne sono rimasto affascinato. Limpido, di un bel rosso rubino, intenso nel bicchiere, al naso colpisce subito la fragola, poi arriva il leggero sentore di ago di pino, la nota di tabacco Golden Virginia, il pepe nero. In bocca senti subito la visciola, e poi la foglia verde, il ribes rosso e il cioccolato fondente. È rotondo, vellutato, estremamente piacevole. Non diresti che ha 15 gradi, e la gradevole nota acidula del finale ti invita a berne ancora e ancora.

Rapporto qualità/prezzo: eccellente.

Punteggio: 94/100

Mario Alberto Manasse
Sommelier A.I.S. dal 2012
e Degustatore Ufficiale A.I.S. dal 2014



BIOLOGICO CERTIFICATO



Vineyard: On gravelly morainic soil. Guyot trained vines.

Harvest: Late at full ripeness with selective harvesting by hand.

Vinification: In steel with frequent pumping over.

Aging: In steel, in oak barrels for one year and in bottle.

Bark, is a name as old as the morainic land south of Lake Garda where it is born, is an authentic, generous and vigorous wine.

In the heart of Solferino, in the Pozzo Catena Hamlet within the historic Costanza-Fattori property, the heirs Antonella and Simonetta Licata have been dedicating themselves to organic viticulture for several years with surprising results. Bark, from Merlot and Cabernet Sauvignon grapes slightly dried and aged in solid oak barriques, certified BIO by CCPB and guaranteed vegan (i.e. without the use of derivatives of animal origin), is rightly the flagship wine of this small but well-kept production. I tasted the 2019 and I was fascinated. A clear wine that displays a beautiful intense ruby red in the glass, the strawberry scent immediately hits the nose, then follows a slight hint of pine needles and finally a note of Golden Virginia tobacco and black pepper. In the mouth you immediately feel the taste of the sour cherry, then green leaf, red currant and dark chocolate.

It is a round velvety wine, extremely pleasant. You wouldn't say it has 15 degrees, and the nice sour final note invites you to drink it again and again.

Value for money: excellent.

Score: 94/100

Mario Alberto Manasse
Sommelier A.I.S. since 2012
and Official Taster A.I.S. since 2014



ORGANIC CERTIFIED