

CÀ DEI MAGHI

CÀ DEI MAGHI

PAOLO CREAZZI VITICOLTORE



*Una casa
sulle colline
di Formello, le viti
che escono dal campo
e la polenta sempre
della greggia.
Di sera "Dregli"
si dice in paese.*

BARABAO

GARGANEGA

BARABAO



Terreno/Land

Calcareo, Marnoso
Limestone, Marly

Denominazione/Designation

Garganega Veronese Igt

Tipologia/Type

Vino bianco strutturato
Structured white wine

Vitigni/Grape varieties

Garganega

Vigneto/Vineyard

Cà dei Maghi

Lavorazioni sulle uve/Grape processing

Metà vendemmia anticipata e leggero appassimento,
metà vendemmia tardiva
Half early-harvested and slightly dried, half late-harvested

Maturazione/Maturation

In acciaio per 6 mesi, un anno di affinamento in bottiglia
In stainless-steel tanks for 6 months, one year of bottle ageing

Premi/Awards

Medaglia d'oro G&G; 90+ G&G; 94 punti Decanter
G&G Gold Medal; G&G 90+; Decanter 94 points





BARABAO 2016

Un vino bianco di assoluta ricerca già dalla vendemmia.

In un vigneto dedicato alla bacca rossa, vicino al Monte Santoccio, alcune bacche di Garganega sfidano il tempo provenendo da viti di oltre 50 anni.

Una parte dell'uva viene raccolta durante la vendemmia settembrina, che risulta anticipata per la Garganega, per poi essere lasciata ad appassire per circa 40 giorni.

Un'altra parte dell'uva invece viene lasciata maturare completamente per poi essere raccolta nel mese di ottobre.

Le uve infine vengono trasferite in cantina per essere vinificate assieme.

Da questa “doppia vendemmia ragionata” di uva Garganega otteniamo un vino che ci ricorda il sole nel suo bel colore giallo dorato intenso e brillante.

Un vino di struttura con richiami di erbe mediterranee come salvia, rosmarino ed erba luigia.

Dopo alcuni minuti, nel calice, le note olfattive virano su pasta di mandorle, cognac, zafferano e leggeri tocchi affumicati.

È un tuffo nel mare del Sud, una volta portato al palato, potente ed elegante, con note leggermente alcoliche, miele e sale.

2016 BARABAO

A white wine of absolute refinement from the moment the grapes are harvested.

In a vineyard dedicated to reds near Monte Santoccio, some Garganega grapes defy time, coming from vines over 50 years old.

Some of the grapes are gathered during the September harvest, which is early for the Garganega, and then left to dry for about 40 days.

The other grapes are left to ripen completely on the vine and then harvested in October.

All the grapes are then transferred to the cellar to be vinified together.

From this “double-timed harvest” of Garganega grapes, we obtain a wine that reminds us of the sun in its beautiful, intense, and brilliant golden-yellow colour.

A structured wine with hints of Mediterranean herbs such as sage, rosemary and luigia grass.

After a few minutes in the glass, the olfactory notes turn to those of almond paste, cognac, saffron and light smoky hints.

It is a dive into the southern sea, which once on the palate, is powerful and elegant, with slightly spirit, honey, and salty notes.

