

ARYA

METODO CLASSICO BRUT

Tiratura limitata (tra 6.000 e 12.000 bts) per un metodo classico di grande finezza, simbolo del 'sapere artigianale' di Caruso & Minini. Catarratto in purezza, Arya nasce da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve a base spumante. Dopo una raccolta manuale nella prima decade di agosto, si procede con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, l'affinamento sur lie fino alla presa di spuma e, infine, con la rifermentazione in bottiglia.

Una bollicina dal perlage "di seta", caratterizzata da un gradevole bouquet aromatico a base di agrumi e fragranze di pan brioche. Al sorso cremoso, di bella struttura e con una spiccata acidità sul finale.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo chiaro luminoso

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Delicato al naso, dove si percepiscono interessanti note vegetali e di fiori, nonché fruttate di mela, agrumi e pesca bianca, sfumate da una leggera tostatura di pane e mandorle.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Sorso cremoso, di bella struttura, e con una spiccata acidità sul finale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Grazie alla spiccata acidità e ad un finale mai stucchevole, può essere degustato a tutto pasto. Bene con primi e secondi piatti a base di pesce (cernia, spada), trova l'accostamento ideale con crudité di crostacei e molluschi.

CALICE CONSIGLIATO: mezza-flûte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Il termine "Arya" (etereo) richiama l'eleganza e la finezza del perlage

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: tra 6.000 e 12.000

FORMATI: 0,75 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: Tra i 350 metri e i 450 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

ZUCCHERI: 6,3 g/l

SPUMANTIZZAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sui lieviti fino alla presa di spuma. Rifermentazione in bottiglia con affinamento di almeno 12 mesi sui lieviti.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



ARYA

METODO CLASSICO BRUT

Limited edition (between 6,000 and 12,000 bts) for a traditional method sparkling wine of great finesse, symbol of the Caruso & Minini's 'craftsmanship'. Arya comes from a selection of Catarratto vineyards particularly suited to the production of sparkling wine. After the hand harvesting taking place in the first ten days of August, we carry out the fermentation in steel tanks at controlled temperature, ageing on lees and finally, refermentation in the bottle. A classic method sparkling wine with a silky perlage, characterized by a pleasant aromatic bouquet consisting of citrus fruits and brioche aromas. Creamy on the palate, with a complex structure and a marked acidity on the finish.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Bright pale yellow

PERLAGE: Fine and persistent

AROMA: Delicate on the nose, where interesting vegetal and floral notes are perceived, as well as fruity notes of apple, citrus and white peach, with hints of lightly toasted bread and almonds.

PALATE: Creamy sip, beautiful structure, marked acidity on the finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Pasta and rice dishes and main courses (grouper, swordfish), crustaceans and shellfish crudités.

SUITABLE GLASS: flûte

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name "Arya" (italian translation for "Air") refers to the elegant and fine perlage

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 6.000 - 12.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: Cardboard case

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Catarratto

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l. -450m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North/ North-west

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD (PER HECTARE): 80 q/ha

HARVEST PERIOD: First part of August

HARVESTING METHOD: Manual

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

SUGAR: 6,3 g/l

WINEMAKING PROCESS: Fermentation in steel tanks at controlled temperature and aging on the yeasts until secondary fermentation. Refermentation in the bottle with aging on the lees for 12 months.

SHELF LIFE: 10 years

COLLECTIONS
PRESIDENT'S SELECTIONS

