

CUTAJA

NERO D'AVOLA RISERVA

È l'originalità del vigneto a rendere questo vino "prezioso". Il Cutaja di Caruso & Minini rappresenta l'espressione varietale più fedele al vitigno principe della Sicilia: il Nero d'Avola. Dopo una raccolta manuale durante la prima decade di settembre, le uve vengono lasciate macerare e poi fermentare per circa 15/20 giorni ad una temperatura di 25°C. Con l'affinamento per 24 mesi in legno (rovere francese e americano), il bouquet si arricchisce di profumi via via più complessi. Intenso e identitario, si contraddistingue per un corredo aromatico di grande complessità a base di frutta rossa, erbe aromatiche e cacao, e per una trama fitta e setosa al palato.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso e complesso. Si percepiscono note di frutta rossa matura come ribes e prugna, fusa perfettamente ad erbe aromatiche e sentori di cacao. In evidenza anche la componente speziata, in particolare vaniglia, cannella e noce moscata.

GUSTO: Al palato fresco e morbido, con un bel tannino. Sul finale, emerge il frutto: compatto e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si accosta bene con pietanze dai sapori decisi: paste ripiene o al forno, ma anche arrostiti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Ispirato al luogo ove veniva, un tempo, coltivato il Nero d'Avola di Caruso & Minini: il greto di un fiume con la presenza dei "cuti", tipiche pietre di forma arrotondata.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

FORMATI: 75 cl, 1,5 lt e 3 lt

CONFEZIONE: Cartone da 6, astuccio in legno per il formato Magnum e Jeroboam

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

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 settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui 18 in tonneau di rovere francese ed americano da 500 litri, con ulteriori 6 in bottiglia.

LONGEVITA' DEL VINO: 15 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



CUTAJA

NERO D'AVOLA RISERVA

The particular features of the vineyard makes this wine precious. Caruso&Minini's Cutaja represents the real soul of Nero d'Avola vine, the prince of Sicilian viticulture. After a hand harvesting taking place over the first ten days of September, the grapes are left to macerate and ferment for approximately 15/20 days at 25°C. Thanks to 24 months of maturation in French and American oak, the bouquet releases complex aromas. Intense and distinctive wine disclosing a highly complex aromatic complement based on red fruit, aromatic herbs and cacao, and by a dense and silky texture on the palate.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Intense ruby color

AROMA: Intense and rich bouquet. Notes of ripe red fruit such as currants and plums perfectly blended with aromatic herbs and hints of cacao. The spicy component particularly consists in vanilla, cinnamon and nutmeg.

PALATE: Fresh and soft on the palate, with a nice tannin. Fruity notes comes up at the finish, absolutely persistent.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Strong flavour dishes: stuffed or baked pasta, but also roast game and grilled beef steaks.

SUITABLE GLASS: Bordeaux glass

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the place where Caruso & Minini's Nero d' Avola was once cultivated: the bed of a river with the presence of "cuti"(typical rounded stones)

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 30.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, wooden box for Magnum and Jeroboam formats.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Nero d'Avola

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

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: First part of September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 14 % Vol.

WINEMAKING PROCESS: Careful hand-harvesting.

Maceration and fermentation for 15-20 days in steel tanks at controlled temperature of 25°C. Malolatic fermentation in steel tanks.

MATURATION: 24 months of which 18 months in 500 liter French and American oak tonneaux, 6 months in bottle.

SHELF LIFE: 15 years.

COLLECTIONS
PRESIDENT'S SELECTIONS

