

nino

GRAN CRU

Il vino icona di Caruso & Minini, il simbolo di un progetto d'amore e di rispetto per la terra e per la cultura vinicola locale; un grande rosso che racchiude in sé tutti i valori trasmessi dal nonno Nino ai figli Stefano, Francesco e Roberto, e tramandati, poi, ai nipoti. Il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di alta collina nell'entroterra trapanese, realizzata in due momenti diversi; la prima a settembre per preservarne al meglio il profilo organolettico degli acini con un successivo passaggio nella fruttata per un appassimento graduale e, la seconda - ad inizio ottobre - dopo un naturale appassimento dei grappoli sulla pianta in surmaturazione. Tale pratica viene adottata, su una selezione delle migliori uve a bacca nera che, con percentuali differenti, danno vita a questo vino simbolo della famiglia Caruso. Le lavorazioni in cantina sono scandite dal lento processo di macerazione e fermentazione condotto a temperatura controllata, per singola varietà (circa un mese); terminata la malolattica, si procede ad una leggera pressatura. Complesso e identitario, elegante per la finezza dei tannini, Nino è caratterizzato da una leggera dolcezza data, in parte, dalle uve surmature e dall'affinamento in tonneau di legno francese (quattro anni), a cui si aggiungono altri 12 mesi trascorsi in bottiglia coricata, prima della commercializzazione. Un'emozione da vivere ed assaporare nelle occasioni speciali.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso scuro intenso, con riflessi granati.

PROFUMO: Al naso si percepiscono distintamente sentori fruttati di sottobosco e ciliegie mature, misti ad erbe aromatiche e aromi terziari di cioccolato e tabacco.

GUSTO: Al palato secco, corposo, leggermente dolce. Tannini morbidi e rotondi, finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa alla perfezione con cervo, manzo ma anche verdure e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Un omaggio a Nino, padre di Stefano, Roberto e Francesco. Racchiude in sé i valori lasciati loro in dote: amore per la vite e dedizione per la terra.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 6.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: una selezione delle migliori uve a bacca rossa

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: Tra la prima decade di settembre e inizio ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Raccolta manuale in due momenti diversi: la prima metà a settembre, la restante quota ad inizio ottobre, con una attenta selezione dei grappoli in vigna, dopo un naturale appassimento. Le uve si ricongiungono, in seguito, in un unico tino di acciaio dove inizia una lentissima macerazione e fermentazione che dura oltre un mese. Solo dopo la malolattica si procede ad una soffice pressatura.

AFFINAMENTO: 4 anni in tonneau di legno francese ed americano, con ulteriori 12 mesi in bottiglia conservata in posizione rigorosamente orizzontale.

LONGEVITA' DEL VINO: 15/20 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



nino

GRAND CRU

Caruso & Minini's iconic wine, it symbolizes a project of love, respect for the land and passion for the local wine culture; a great red wine that embodies all the values handed down by grandfather Nino to his sons Stefano, Francesco and Roberto, and then, further transmitted to his grandchildren. Nino Grand Crù is the result of careful selective hand harvesting in the vineyard, within a high hilly area in the Trapani hinterland. Two different grape harvests are carried out with the first one taking place in September to best preserve the organoleptic profile of the grapes with a subsequent passage in the fruit cellar for gradual drying. The second grape harvest starts at the beginning of October after a natural drying of the bunches on the plant. With different percentages, this practice is adopted on a selection of the best black grapes giving life to this iconic wine of the Caruso family. The work in the cellar follows a slow process of maceration and fermentation at controlled temperature for each single variety (about a month each); once the malolactic fermentation is completed, a light pressing is carried out. Nino Grand Crù stands out for its complex and distinctive elegance on account of its fine tannins. On the palate, this red wine is characterized by a light sweetness thanks to the overripe grapes and by the maturation process carried out in French wooden tonneaux (four years) and another 12 months spent in the bottle before marketing. An emotion to be experienced and savored on special occasions.

APPELLATION

TERRE SICILIANE IGP

TASTING NOTES

COLOR: Deep ruby with garnet hues

AROMA: Hints of forest floor and ripe cherries mixed with herbs and tertiary aromas of chocolate and tobacco.

PALATE: Dry, full-bodied, slightly off dry on the palate. Soft and round tannins, long and persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Venison, beef but also vegetables and seasoned cheese.

SUITABLE GLASS: Bordeaux glass

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

MARKET INFO

WINE NAME: A tribute to Nino, father of Stefano, Roberto and Francesco. The name embodies the values inherited such as the love for the vine and dedication to the land.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 6.000 BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Selection of the best red grapes

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: Between late September and early October

HARVEST METHOD: Manual

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 15% Vol.

WINEMAKING PROCESS: 2 manual grape harvests. The first one is carried out in mid September, while the second one take place at the beginning of October with particular attention to the selection of natural dried bunches left on the plant. The grapes are then blended in a single steel vat where a very slow maceration and fermentation begin, lasting over a month. Only after the malolactic fermentation we carry out a soft pressing.

MATURATION: 4 years in French and American wooden tonneaux, with a further 12 months in bottle stored in a strictly horizontal position.

SHELF LIFE: 15/20 years

COLLECTIONS
PRESIDENT'S SELECTIONS

