

TAGÒS

GRILLO VENDEMMIA TARDIVA

Sfumature dorate ed eleganti nel "Tagòs" di Caruso & Minini, una piacevole sorpresa della tradizione siciliana da sorseggiare a fine pasto. La vendemmia tardiva è la chiave di lettura di un bianco avvolgente, prodotto con uva proveniente dal vitigno Grillo, rigorosamente raccolta a mano dopo un naturale appassimento su pianta. Si procede poi con una diraspatura manuale, una macerazione a bassa temperatura, fino alla fermentazione in tonneaux. Qui, al raggiungimento della gradazione alcolica ideale, si impostano nuove condizioni termiche che faranno arrestare la fermentazione, e alla quale seguirà una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento. Un vino intenso, unico, con note di miele, cannella ed erbe officinali.

DENOMINAZIONE

SICILIA DOC

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino intenso, con riflessi dorati tendenti all'ambra

PROFUMO: Si percepiscono complessi aromi di frutta a polpa bianca molto matura come ananas e albicocca misti sentori di spezie, miele ed erbe officinali

GUSTO: Il sorso è piacevole, armonioso, con un finale delicato, leggermente persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Il fine pasto è la contea di questo vino, in particolare mousse e bavaresi. Ideale con formaggi stagionali.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Proviene dal Greco e significa Comandante, sottolineando la sua forte personalità nel panorama dei vini dolci siciliani.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.500

FORMATI: 50 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone, Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale in cassette, dopo naturale appassimento su pianta. Diraspatura manuale e macerazione del mosto con le bucce a bassa temperatura. In seguito, separazione per pressatura e completamento della fermentazione in tonneaux.

AFFINAMENTO: 4 mesi di sosta in tonneaux e, infine, una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

COLLEZIONE
VINI DA MEDITAZIONE



TAGÒS

GRILLO VENDEMMIA TARDIVA

"Tagòs" by Caruso & Minini shows golden and elegant nuances, a pleasant surprise of the Sicilian winemaking tradition to be sipped at the end of the meal. The late harvest is the key to understand an enveloping white wine produced with grapes from the Grillo vine which bunches are hand harvested after a natural drying on the plant. In the cellar we carry out a manual destemming, low temperature maceration, up to fermentation in tonneaux. Once reached the ideal alcohol content, new thermal conditions are set in order to stop the fermentation, allowing a rest of the wine in steel tanks before bottling. An intense, unique wine with notes of honey, cinnamon and officinal herbs.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Intense straw yellow color, with golden hues close to amber

AROMA: Complex aromas of very ripe white pulp fruit such as pineapple and apricot mixed with hints of spices, honey and officinal herbs

PALATE: The sip is pleasant, harmonious, with a delicate, slightly persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: mousse and bavaois. Ideal with mature cheese.

SUITABLE GLASS: Medium sized glass with small opening.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the Greek language "Commander", pointing out the strong personality of this wine in the Sicilian winescape.

DISTRIBUTION: Ho.re.Ca.

BOTTLES: 4.500

BOTTLE SIZE: 50cl

PACKAGING: Cardboard case, 6-case.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Grillo

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: north/ northwest

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: First part of October

HARVESTING METHOD: Hand-harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13 % Vol.

WINEMAKING PROCESS: Manual harvest in crates, after the natural drying of the bunches on the plant. Manual destemming of the bunches, maceration of the must in contact with skins at low temperature. Separation by pressing and fermentation in tonneaux.

MATURATION: 4 months in tonneaux and another range of time in steel tanks before bottling.

COLLECTIONS
MEDITATION WINES

