

TASARI

INZOLIA VIOGNIER

Un blend armonico che cattura l'essenza delle colline trapanesi. Il Tasari Inzolia Viognier si distingue per freschezza e un bouquet floreale ricco, sostenuto da una sapidità marina tipica del territorio. Vendemmia precoce a fine agosto, criomacerazione di 4 ore e fermentazione termocontrollata (16-18°C). Affina tre mesi in acciaio per preservare integrità e fragranza. Equilibrato e versatile, perfetto per chi cerca un bianco contemporaneo e vibrante.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini.

PROFUMO: Raffinato, con note croccanti di frutta gialla e corredo floreale.

GUSTO: In bocca quasi secco, morbido, con debole alcolicità. Un vino diretto ed equilibrato dotato di un'incantevole sapidità che esalta le caratteristiche varietali.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Accompagna egregiamente qualsiasi piatto a base di pesce, dall'aperitivo al secondo, bene anche con carni magre. Ideale accostato a molluschi e crostacei, esaltante con la frittura.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Significa "devi risorgere", con forte richiamo al dialetto siciliano, e quindi alla nostra terra.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 25.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

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: Fine Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Macchina

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: 4 ore di criomacerazione a 4°C, pressatura soffice e vinificazione termo-controllata del mosto a 16°-18°C in acciaio.



TASARI

GRILLO

Caruso & Minini's Tasari Bianco is a fresh, floral delicately balanced wine, a slightly briny white resulted by the sea breeze blowing over Trapani hills. The harvest begins at the end of August. The wine undergoes cryomaceration for about 4 hours, followed by a thermo-controlled vinification of the must at 16°-18°C in steel tanks. Finally, the wine ages 3-month in steel tanks. Tasari Bianco is a versatile wine, a real surprising sip for every occasion.

APPELLATION

SICILIA DOC

TASTING NOTES

COLOR: Pale yellow color with greenish hues.

AROMA: Slightly fruity. Notes of apricot and honey are combined with floral hints, making the aromatic profile elegant.

PALATE: Almost dry, soft, with a subtle alcoholic content. A straightforward and well-balanced wine with a charming sapidity enhancing its varietal characteristics.

HOW TO TASTE

FOOD MATCH: This white wine perfectly pairs with any fish-based dish, from appetizers to main courses, included lean meats. An Ideal pairing could be with shellfish and crustaceans, outstanding with fried foods.

SUITABLE GLASS: Medium-sized glass with a small opening.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

MARKET INFO

WINE NAME: Tasari means "you must rise again", with a strong reference to the Sicilian dialect, and therefore to our land.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 25.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: Six-pack box

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

TOPOGRAPHY: Marsala area

ELEVATION: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-- clayey

EXPOSURE: north/northwest

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD (KG. PER HECTARE): 80 q/ha

HARVEST PERIOD: First ten days of September

HARVESTING METHOD: Mechanical harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12 % Vol.

WINEMAKING PROCESS: 4 hours of cryomaceration at 4°C, soft pressing of grapes and thermo-controlled vinification of the must at 16°-18°C in steel tanks.

COLLECTIONS
TASARI

