

TASARI

FRAPPATO CABERNET SAUVIGNON

Vibrante, avvolgente, con note di piccoli frutti rossi e spezie: sorseggiare questo blend di Caruso & Minini è un dialogo raffinato tra la freschezza del Frappato e la struttura del Cabernet Sauvignon. L'unione di questi due vitigni dalla spiccata personalità dà vita a un vino armonioso e moderno, dal colore rosso rubino vivace.

Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio per circa 12 giorni ad una temperatura controllata di 26°C; la fermentazione malolattica e il successivo affinamento avvengono interamente in acciaio per circa tre mesi. Il risultato è un blend contemporaneo, mai banale, dal sapore vellutato e di ottima persistenza, capace di raccontare una Sicilia autentica e internazionale al tempo stesso.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei.

PROFUMO: Intenso, con sentori di marasca e fragolina di bosco che si fondono a note di pepe nero e ribes.

GUSTO: Equilibrato, morbido e con una trama tannica fine.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Può scalare l'intera piramide della dieta mediterranea prediligendo ortaggi e legumi (da soli o con la pasta) e le carni bianche. Ottimo se abbinato alla caponata o alle arancine. Perfetto con la pizza.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°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: 28.000

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: Prima decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: : Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.



TASARI

NERO D'AVOLA

Intense, bright red wine with notes of licorice: sipping on a Tasari Rosso glass by Caruso & Minini is a multisensory journey through the scents of Sicily. The blend of different remarkable grape varieties offers a harmonious deep ruby red color wine. The grapes are fermented in steel tanks for 12 days at 26°-28°C; on the other hand the malolactic fermentation occurs in steel tanks. The wine ages around three months in steel tanks. A classic blend, never dull, with a velvety and persistent flavor.

APPELLATION

SICILIA DOC

TASTING NOTES

COLOR: Brilliant ruby red color

AROMA: The aromatic bouquet is very pleasant with fruity hints of strawberry, raspberry, and pomegranate mixed with notes of licorice.

PALATE: Lively taste, good acidity, soft and balanced tannins.

HOW TO TASTE

FOOD MATCH: This wine can climb the entire pyramid of the Mediterranean diet, especially suggested with vegetables and legumes (served alone or with pasta) and white meats. Excellent red wine to match with caponata or arancine. Perfect with pizza.

SUITABLE GLASS: Large Bordeaux glass

SERVING TEMPERATURE: 16-18°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: 28.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case

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: Final part of August and first ten days of September

HARVESTING METHOD: Manual harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13 % Vol.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are vinified in stainless steel tanks for 12 days at 26°-28°C. The Malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks.

COLLECTIONS
TASARI

