

TASARI BIANCO

Fresco e ricco di note floreali, il Tasari Bianco di Caruso & Minini è un vino delicatamente equilibrato, leggermente sapido, frutto della brezza marina che soffia sulle colline trapanesi. Si comincia con la vendemmia a fine agosto; seguono una criomacerazione per circa 4 ore, una vinificazione termo-controllata del mosto a 16°-18°C in acciaio, per poi terminare con un affinamento in acciaio di tre mesi. Un vino versatile, capace di sorprendere in ogni occasione.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: Al naso intenso, leggermente fruttato. Note di albicocca e miele si uniscono a nuances floreali rendendo il corredo aromatico raffinato ed elegante.

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: Aree marsalesi

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: 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.

