

# TASARI ROSSO

Intenso, brillante, con note di liquirizia: sorseggiare un Tasari Rosso di Caruso & Minini è un viaggio multisensoriale tra i profumi della Sicilia. L'unione di diversi vitigni dotati di grande personalità, che dà vita a un vino deciso, armonioso, dal colore rosso rubino profondo. Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C; la fermentazione malolattica avviene in acciaio; stessa cosa per l'affinamento (tre mesi circa). Un blend classico, mai banale, dal sapore vellutato e persistente.

## DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

## ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante

PROFUMO: Gradevolissimo il bouquet aromatico con sentori fruttati di fragola, lampone e melagrana misti a note di liquirizia.

GUSTO: Al palato vivace, con un buon nervo acido e tannini morbidi ed equilibrati.

## 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: Tra l'ultima decade di agosto e la prima 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.

