

NINO GRAN CRU

Il vino icona di Caruso & Minini, il simbolo di un progetto d'amore e di rispetto per la terra e per la cultura vinicola locale; un grande rosso che racchiude in sé tutti i valori trasmessi dal nonno Nino ai figli Stefano, Francesco e Roberto, e tramandati, poi, ai nipoti. Il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di alta collina nell'entroterra trapanese, realizzata in due momenti diversi; la prima a settembre per preservarne al meglio il profilo organolettico degli acini con un successivo passaggio nella fruttaiola per un appassimento graduale e, la seconda - ad inizio ottobre - dopo un naturale appassimento dei grappoli sulla pianta in surmaturazione. Tale pratica viene adottata, su una selezione delle migliori uve a bacca nera che, con percentuali differenti, danno vita a questo vino simbolo della famiglia Caruso. Le lavorazioni in cantina sono scandite dal lento processo di macerazione e fermentazione condotto a temperatura controllata, per singola varietà (circa un mese); terminata la malolattica, si procede ad una leggera pressatura. Complesso e identitario, elegante per la finezza dei tannini, Nino è caratterizzato da una leggera dolcezza data, in parte, dalle uve surmature e dall'affinamento in tonneau di legno francese (quattro anni), a cui si aggiungono altri 12 mesi trascorsi in bottiglia coricata, prima della commercializzazione. Un'emozione da vivere ed assaporare nelle occasioni speciali.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso scuro intenso, con riflessi granati.

PROFUMO: Al naso si percepiscono distintamente sentori fruttati di sottobosco e ciliegie mature, misti ad erbe aromatiche e aromi terziari di cioccolato e tabacco.

GUSTO: Al palato secco, corposo, leggermente dolce. Tannini morbidi e rotondi, finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa alla perfezione con cervo, manzo ma anche verdure e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Un omaggio a Nino, padre di Stefano, Roberto e Francesco. Racchiude in sé i valori lasciati loro in dote: amore per la vite e dedizione per la terra.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 6.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: una selezione delle migliori uve a bacca rossa

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: Tra i 350 metri e i 450 s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500

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

EPOCA VENDEMMIALE: Tra la prima decade di settembre e inizio ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Raccolta manuale in due momenti diversi: la prima metà a settembre, la restante quota ad inizio ottobre, con una attenta selezione dei grappoli in vigna, dopo un naturale appassimento. Le uve si ricongiungono, in seguito, in un unico tino di acciaio dove inizia una lentissima macerazione e fermentazione che dura oltre un mese. Solo dopo la malolattica si procede ad una soffice pressatura.

AFFINAMENTO: 4 anni in tonneau di legno francese ed americano, con ulteriori 12 mesi in bottiglia conservata in posizione rigorosamente orizzontale.

LONGEVITA' DEL VINO: 15/20 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE

