

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



CUTAJA

NERO D'AVOLA RISERVA

È l'originalità del vigneto a rendere questo vino "prezioso". Il Cutaja di Caruso & Minini rappresenta l'espressione varietale più fedele al vitigno principe della Sicilia: il Nero d'Avola. Dopo una raccolta manuale durante la prima decade di settembre, le uve vengono lasciate macerare e poi fermentare per circa 15/20 giorni ad una temperatura di 25°C. Con l'affinamento per 24 mesi in legno (rovere francese e americano), il bouquet si arricchisce di profumi via via più complessi. Intenso e identitario, si contraddistingue per un corredo aromatico di grande complessità a base di frutta rossa, erbe aromatiche e cacao, e per una trama fitta e setosa al palato.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso e complesso. Si percepiscono note di frutta rossa matura come ribes e prugna, fusa perfettamente ad erbe aromatiche e sentori di cacao. In evidenza anche la componente speziata, in particolare vaniglia, cannella e noce moscata.

GUSTO: Al palato fresco e morbido, con un bel tannino. Sul finale, emerge il frutto: compatto e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si accosta bene con pietanze dai sapori decisi: paste ripiene o al forno, ma anche arrostiti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Ispirato al luogo ove veniva, un tempo, coltivato il Nero d'Avola di Caruso & Minini: il greto di un fiume con la presenza dei "cuti", tipiche pietre di forma arrotondata.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 30.000

FORMATI: 75 cl, 1,5 lt e 3 lt

CONFEZIONE: Cartone da 6, astuccio in legno per il formato Magnum e Jeroboam

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

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: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 24 mesi di cui 18 in tonneau di rovere francese ed americano da 500 litri, con ulteriori 6 in bottiglia.

LONGEVITA' DEL VINO: 15 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



DELIA NIVOLELLI

SYRAH RISERVA

Un superbo Syrah in purezza, sotto le "insegne" della Doc Delia Nivolelli. Dopo un'accurata raccolta manuale nell'ultima decade di settembre, le uve vengono diraspate e fatte macerare a temperatura controllata per 15/20 circa; l'affinamento in tonneau di legno francese per due anni ne autorizza, poi, l'appellativo 'Riserva'. Un vino profondo e stratificato, caratterizzato da un bouquet a base di frutti rossi maturi e fiori (viola appassita, peonia), in equilibrio con la pregevole rotondità al palato che ne ingentilisce la struttura.

DENOMINAZIONE

DOC DELIA NIVOLELLI

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora
PROFUMO: Ampio e complesso, con spiccate note floreali di viola appassita e peonia, miste a sentori fruttati di amarena e cenni erbacei, vegetali.
GUSTO: Profondo e stratificato al palato, dove si percepisce la delicata struttura tannica e una lunga persistenza speziata.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Stufati e arrostiti di carne, da non perdere anche in abbinamento a formaggi stagionati.
CALICE CONSIGLIATO: Borgogna
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Trae origine dalla doc Delia Nivolelli, per sottolinearne la pregevolezza.
CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.
NUMERO DI BOTTIGLIE: 17.000
FORMATI: 75 cl, 1,5 lt e 3 lt
CONFEZIONE: Cartone da 6, astuccio in legno per il formato Magnum e Jeroboam

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Syrah
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: Ultima decade di settembre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % Vol.
VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.
AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneau da 500 litri di legno francese stagionato per 6 anni a Marsala. L'affinamento è completato da 6 mesi in bottiglia.
LONGEVITA' DEL VINO: 15 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



ARYA

METODO CLASSICO BRUT

Tiratura limitata (tra 6.000 e 12.000 bts) per un metodo classico di grande finezza, simbolo del 'sapere artigianale' di Caruso & Minini. Catarratto in purezza, Arya nasce da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve a base spumante. Dopo una raccolta manuale nella prima decade di agosto, si procede con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, l'affinamento sur lie fino alla presa di spuma e, infine, con la rifermentazione in bottiglia.

Una bollicina dal perlage "di seta", caratterizzata da un gradevole bouquet aromatico a base di agrumi e fragranze di pan brioche. Al sorso cremoso, di bella struttura e con una spiccata acidità sul finale.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo chiaro luminoso

PERLAGE: Fine e persistente

PROFUMO: Delicato al naso, dove si percepiscono interessanti note vegetali e di fiori, nonché fruttate di mela, agrumi e pesca bianca, sfumate da una leggera tostatura di pane e mandorle.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Sorso cremoso, di bella struttura, e con una spiccata acidità sul finale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Grazie alla spiccata acidità e ad un finale mai stucchevole, può essere degustato a tutto pasto. Bene con primi e secondi piatti a base di pesce (cernia, spada), trova l'accostamento ideale con crudité di crostacei e molluschi.

CALICE CONSIGLIATO: mezza-flûte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Il termine "Arya" (etereo) richiama l'eleganza e la finezza del perlage

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: tra 6.000 e 12.000

FORMATI: 0,75 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

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: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol.

ZUCCHERI: 6,3 g/l

SPUMANTIZZAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sui lieviti fino alla presa di spuma. Rifermentazione in bottiglia con affinamento di almeno 12 mesi sui lieviti.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni

COLLEZIONE
LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE



SCIANTONÉ

CHARDONNAY

Lo Sciantoné di Caruso & Minini, Chardonnay in purezza, stupisce per eleganza ed aromaticità.

Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione, solitamente durante la seconda settimana di agosto. La criomacerazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 4/12 ore; si procede con una pressatura soffice degli acini e un affinamento di sei settimane in barrique di rovere americano, per poi concludere con l'imbottigliamento. Un bianco fresco e complesso, dai profumi intensi, generoso all'olfatto e negli abbinamenti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Delicato al naso, con note aromatiche e vegetali di grande complessità, sfumature vanigliate e tropicali.

GUSTO: Piacevole al palato, offre ricchezza di sapori ed aromi con sensazioni fresche e morbide, in perfetto equilibrio.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Delicato compagno di prelibati piatti a base di pesce, intrigante con primi complessi, quali lasagne al forno con funghi o verdure, risotti a base di carne; perfetto per gli aperitivi.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Sciantoné, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Chardonnay

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: Seconda settimana di agosto.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4 - 12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione in tonneaux di rovere francese a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 6 settimane sui lieviti in barrique di rovere americano.



CABIGNON

CABERNET SAUVIGNON

Secco, corposo, dal gusto ricco e complesso. Il Cabignon di Caruso & Minini rappresenta le molteplici sfumature di un territorio autentico e in continua evoluzione. Dopo una raccolta a mano nell'ultima decade di settembre, le uve vengono diraspate delicatamente e lasciate macerare in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 25°C, per conferire il tipico colore rosso rubino al prodotto finale. Si continua con la fermentazione malolattica e, infine, con l'affinamento, in parte in barrique di rovere francese per 8 mesi, in parte in rovere americano, per lo stesso periodo. Il risultato è un vino di ampio respiro, dalle fragranze spezzate ed eleganti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Un bouquet fragrante di note fruttate, il suo aroma richiama la confettura di more e lamponi, esprimendo a pieno l'essenza del territorio.

GUSTO: Elegante al palato, il tannino è giusto, con un finale pieno e piacevolmente persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo per piatti a base di carne; bene anche con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura.

CALICE CONSIGLIATO: Ballon grande

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Cabignon, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 17.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Cabernet Sauvignon

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: Ultima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri per 8 mesi, il restante 50% in barrique di rovere americano sempre per 8 mesi.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni



LILLO GRILLO

Intensità, eleganza. Il "Lillo" di Caruso & Minini racconta la biodiversità dei luoghi, la connessione tra uomo e natura, attraverso un'etichetta sulla quale campeggia l'immagine dei fiorellini di acetosella che crescono spontaneamente tra i filari del vigneto. Le tappe della vinificazione prevedono la criomacerazione del diraspato ad una temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore circa; si procede con l'illimpidimento statico, l'affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Un bianco di pronta beva, capace di "incunearsi" tra i sapori tipici della tradizione siciliana con il suo ampio corredo aromatico di fiori e di frutta. Stupisce la vena sapida al palato, in equilibrio con struttura e morbidezza.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi.

PROFUMO: Al naso un'esplosione di fiori bianchi, con sfumature di erbe di campo, in un mix di intensità ed eleganza.

GUSTO: Al palato colpisce per la sua sapidità e acidità ma al tempo stesso per l'equilibrata morbidezza e l'ottima struttura gustativa.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige accostamenti delicati come tartare di pesce crudo o sushi; bene anche con carni bianche e verdure saltate.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Lillo, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 32.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

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 BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto.

AFFINAMENTO: In acciaio, sui lieviti, con 2 battonage al giorno.



CATALÚ

CATARRATTO

Di color giallo paglierino tendente al dorato come i fiori di senape disegnati in etichetta, il Catalù Catarratto di Caruso & Minini esprime al naso un prorompente mix di sentori di frutta e fiori che contribuisce ad esaltarne freschezza ed eleganza.

Le brezze marine che soffiano dal mare fino alle vigne lo rendono pieno, minerale, leggermente sapido. Dopo una raccolta manuale durante la prima decade di settembre, le uve vengono criomacerate in vinificatori di acciaio inox per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche; il prodotto ottenuto affina in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Un bianco identitario, abbinabile a tutto pasto, capace di racchiudere in sé l'essenza di una storia vitivinicola all'insegna dell'amore per la vigna e per il territorio di Salemi.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino tendente al dorato.

PROFUMO: Al naso un'esplosione di frutta tra cui mela verde, pera, ananas e mango, ai quali si aggiunge una spiccata nota floreale tipica dei fiori bianchi.

GUSTO: Al palato un vino pieno, acido e leggermente sapido, frutto della brezza marina in collina, con un finale lungo e minerale.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi a pasta fresca. Ideale come aperitivo.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Catalù, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 34.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto Lucido

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

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 BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore; pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In acciaio, prima dell'imbottigliamento.



ARANCINO

BIANCO MACERATO

Un orange dallo stile antico e nuovo allo stesso tempo. L'“Arancino” di Caruso & Minini, bianco macerato, è il risultato di una vendemmia condotta a mano durante i primi giorni di settembre.

La peculiarità riguarda il processo di vinificazione che segue – in parte - lo stile dei rossi, ovvero con macerazione del mosto a contatto con le bucce; poi, una criomacerazione a temperatura controllata, l'illimpidimento statico e l'affinamento in acciaio. Un vino biologico deciso e importante che si contraddistingue per un corredo aromatico a base di agrumi canditi ed erbe tipiche del mediterraneo. Al palato salinità e tannicità si armonizzano con una bella freschezza, donando un finale elegante e persistente.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo dorato con tenui riflessi ramati.

PROFUMO: Al naso è intenso, con sentori di agrumi canditi e di erbe tipiche del mediterraneo.

GUSTO: Al palato, la salinità e la tannicità si armonizzano con l'estrema freschezza, donando un finale elegante e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, piatti di pesce, foie gras, formaggi erborinati e carni bianche.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Arancino, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Catarratto principalmente

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: Primi giorni di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspatis e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La successiva macerazione si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



VUALÀ

NERO D'AVOLA

Un vino rosso granato dai bordi violacei che, al palato, esprime con brio i suoi tannini morbidi e una buona acidità, rivelando un corpo vivace, in perfetto equilibrio con il 'naso'. In etichetta, l'immagine dei fiori della Sulla che apportano azoto al terreno, nutrendo la vigna. Il Vualà di Caruso & Minini è il risultato di un'attenta selezione di uve Nero d'Avola raccolte a mano; viene affinato per il 50% in barrique da 225 litri e l'altra metà in acciaio inox, in entrambi i casi per due mesi. Seguono altri due mesi di affinamento in bottiglia necessari a meglio definirne il profilo e i sentori aromatici. Un rosso intrigante che, nella sua 'intonazione' fruttata, esprime rotondità e una lunghezza davvero armoniosa.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso granato, dai bordi violacei

PROFUMO: Al naso fresco, vivace, con note di frutta speziata dove la protagonista indiscussa è la ciliegia.

GUSTO: In bocca ritornano gli aromi riscontrati al naso. Si percepisce una vena acida davvero interessante ma soprattutto l'equilibrio e la morbidezza del tannino e, infine, una lunghezza armoniosa e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale compagno di carni arrosto, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Vualà, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 35.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

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: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 50% in barrique da 225 lt per 2 mesi, il restante 50% in acciaio inox.

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni



PERRIPÒ

PERRICONE

Un vino possente, versatile, Perricone in purezza, varietà a bacca nera per molto tempo trascurata, oggi più che mai rivalutata. Il risultato di una vendemmia condotta a mano durante l'ultima decade di settembre e di una macerazione e fermentazione di almeno 15 giorni ad una temperatura di 25 gradi circa; affina poi per 6 mesi in vasche d'acciaio, a cui si aggiunge un ulteriore periodo di 3/6 mesi in bottiglia. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale, il Perripò di Caruso & Minini è rappresentato in etichetta con i fiori di borragine per definire la perfetta sintesi tra tradizione che dura nel tempo e modernità.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino, con riflessi violacei.

PROFUMO: Al naso è avvolgente, ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietale.

GUSTO: Al palato, morbido e vellutato ma allo stesso tempo tannico. Il finale è lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese, ma raggiunge il massimo dell'eleganza quando accompagna il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate, salumi e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Perripò, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 40.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Perricone

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche in acciaio, 3-6 mesi in bottiglia.

LONGEVITA' DEL VINO: 10 anni



GRICO GRECANICO

Fiori di zagara, salvia e note fruttate avvolgono il Grico di Caruso & Minini, un vino dal carattere fresco e gioioso. L'armonia di questo bianco si respira sin dal momento della vendemmia, attraverso un'attenta e rigorosa raccolta manuale. Si procede poi con l'abbassamento repentino della temperatura delle uve, una pressatura soffice del grappolo intero e una fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, si termina con l'imbottigliamento. Un bianco intenso, fragrante, dai riflessi dorati, compagno ideale di piatti elaborati e dai sapori decisi.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi dorati

PROFUMO: Al naso è fresco, ricco di sfumature ampie e variegata, con note di frutta bianca, fiori di zagara e salvia.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Freschezza e sapidità, in grande evidenza, lo rendono un bianco piacevole e fragrante.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige primi piatti vegetariani. Si sposa bene con il polpo e le ostriche, ottimo con crostini di ogni tipo.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Grico racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grecanico

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Fine settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta a mano, abbassamento repentino della temperatura delle uve e pressatura soffice del grappolo intero. A seguire, illimpidimento statico del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



ZOLI INZOLIA

Piacevolezza, aromaticità. Il "Zoli" di Caruso & Minini esprime, in maniera autentica, l'impronta varietale di un vitigno a bacca bianca originario della Sicilia: l'Inzolia. La sua produzione richiede cura e attenzioni durante tutte le fasi, a partire dalla raccolta delle uve (prima decade di settembre), in un crescendo di profumi. La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per un massimo di 12 ore. Si continua con la maturazione sui lieviti per 4 mesi, filtrazione, stabilizzazione e, infine, imbottigliamento. Il risultato è un vino agile, dai piacevoli sentori mediterranei, fresco e delicato.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi dorati

PROFUMO: Al naso è intenso, con sentori fruttati, croccanti e delicati.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso, con marcate note di frutta fresca a polpa bianca e un finale persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con aperitivi e verdure. Si sposa bene con frittiture di paranza e carpacci di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Zoli racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 25.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Inzolia

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18° C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLLEZIONE
GLI ECLETTICI

BIBBO ZIBIBBO

Risplende di luce propria il "Bibbo" di Caruso & Minini, caratterizzato da un bouquet dolce ed avvolgente. Lo Zibibbo è un vitigno aromatico profondamente legato alla Sicilia; la sua naturale bellezza si manifesta sin dal momento della vendemmia, tra agosto e settembre, effettuata con cura scrupolosa. La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Seguono la fermentazione, un affinamento di 3 mesi in acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia. Un bianco intenso ed elegante, alleato di aperitivi e dei palati vegetariani, per un'esperienza del gusto senza eguali.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Al naso è aromatico, immediatamente riconoscibile grazie alle sue note fruttate, con predominanza di albicocca, e sentori di mandorla e fiori d'arancio.

GUSTO: Al palato si rivela morbido, con richiami di frutta secca, e un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: L'ideale per aperitivi e piatti a base di pesce; ottimo compagno d'avventure per palati vegetariani.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Bibbo racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

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: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.



FRAPPO

FRAPPATO ROSÈ

Fruttato, intenso, biologico. Frappo è uno dei fiori all'occhiello della piramide qualitativa Caruso & Minini. Un rosato che nasce dalla migliore selezione in collina delle uve Frappato, raccolte a mano, nell'entroterra marsalese, tra fine settembre e inizio ottobre. Si prosegue in cantina con una macerazione di 8 ore a 10°, pressatura soffice, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Si conclude con un affinamento di 4 mesi in vasche d'acciaio, poi in bottiglia. Fresco, vivace, Frappo è caratterizzato da un bouquet aromatico a base di fragola e ciliegia e da una delicata acidità, in un elegante connubio tra innovazione e tradizione. Particolarmente evocativi, infine, i colori dell'etichetta dove è raffigurato un fenicottero rosa, uccello iconico della riserva naturale dello Stagnone.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosato tenue

PROFUMO: Al naso è fresco, vivace, con effluvi floreali, note aromatiche di ciliegia e frutti rossi.

GUSTO: Al palato è fragrante. In evidenza una piacevole nota acida, nonché spiccati sentori di fragola e ciliegia.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con pranzi leggeri, antipasti, risotto ai frutti di mare, frittura di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Frappo racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Frappato

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: 8 ore di macerazione a 10°C, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 4 mesi in vasche d'acciaio, affinamento in bottiglia.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



NEBACCO

NERO D'AVOLA

Il "Nebacco" di Caruso & Minini è un vino che non ha bisogno di presentazioni. Espressione identitaria ed autentica di terreni vocati al Nero d'Avola, vitigno autoctono di grande pregio, principe della tradizione enologica siciliana. Dedizione e cura nella sua produzione, a partire dalla selezione delle uve, raccolte a mano a settembre. Si continua con la macerazione, la fermentazione del diraspato, seguita da quella maiolattica; il prodotto ottenuto affina in parte in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche di acciaio. Un grande rosso, elegante e armonico, capace di soddisfare i palati più esigenti.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Bouquet aromatico elegante e fruttato, con scoppiettanti sentori di buccia d'arancia e spezie orientali.

GUSTO: Al palato è morbido, avvolgente, il tannino è piacevole, con note speziate, e un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con carni rosse (selvaggina) ma anche salumi e formaggi maturi.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Nebacco racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 60.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Nero d'Avola

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio.



COLLEZIONE
GLI ECLETTICI

FRAPPELLO

FRAPPATO NERELLO MASCALESE

Eleganza e mineralità sono gli elementi distintivi del "Frappello", eredità di due vitigni in un territorio unico: l'entroterra marsalese. La vendemmia del Frappato e del Nerello Mascalese avviene, sapientemente e a mano, tra le luci e i profumi delle dolci colline che circondano la zona. Si prosegue in cantina con la macerazione e la fermentazione, alla temperatura controllata di 25°C per 15-20 giorni; acciaio anche per la fermentazione malolattica. Il vino viene, poi, fatto affinare in parte in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio. Un rosso fresco e generoso, dalle note speziate, adatto per accompagnare sia carne che pesce.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino con riflessi granata.

PROFUMO: Al naso è fresco, il bouquet pieno, con note di spezie e frutti di sottobosco.

GUSTO: In bocca ritornano i sentori percepiti al naso. Rotondo il sorso, buon il tannino, con un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene sia con carne che con pesce; ottimo con formaggi di media stagionatura.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Frappello racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 50.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Frappato - Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio.



COLLEZIONE
GLI ECLETTICI

SIRÀ

SYRAH

Nobile nel colore e nel gusto: il "Sirà" di Caruso & Minini è una suadente sintesi della costa occidentale della Sicilia, dove con instancabile dedizione si coltiva l'internazionale Syrah, trapiantato in Sicilia ormai da diverso tempo. La sua intrigante personalità si manifesta sin dal momento della vendemmia, attraverso un'attenta selezione delle uve, raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato avvengono in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25° per 15-20 giorni. Dopo la malolattica, anch'essa in acciaio, matura per circa 4 mesi in tonneau da 500 lt per poi ritrovare il suo naturale equilibrio in vasche di acciaio per altri 8 mesi. Fruttato, speziato, avvolgente: un rosso che sorprende e conquista ad ogni sorso.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino scuro.

PROFUMO: Al naso è intenso, piacevole. Sprigiona sentori di frutta a bacca scura e spezie.

GUSTO: In bocca ritornano le note percepite al naso, il tannino è morbido, il finale è lungo ed avvolgente con intriganti fragranze speziate.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Perfetto da gustare con aperitivi, taglieri di salumi, carni rosse e formaggi stagionati.

CALICE CONSIGLIATO: Borgogna

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Sirà racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 10.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Syrah

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 4 mesi in tonneau da 500 lt, altri 8 mesi in vasche di acciaio.



COLLEZIONE
GLI ECLETTICI

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.



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.



MARSALA SUPERIORE RISERVA

Un orgoglio tutto "nostrano" il Marsala Superiore di Caruso & Minini, in grado di regalare sensazioni meravigliose al palato, grazie ai suoi aromi caldi ed avvolgenti. Nel rispetto di una tradizione ormai bicentenaria, si dà vita a un vino dalla risonanza mondiale, frutto di un instancabile lavoro sulle tipiche terre rosse del territorio di Salemi, baciato dal sole. Un'etichetta dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili, eredità di due vitigni, il Grillo e il Catarratto; l'esito di un invecchiamento di oltre 5 anni in piccoli fusti di rovere di Slavonia o ciliegio, nonché di un accurato affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. Un prodotto iconico, delicato, ottimo per accompagnare aperitivi e dessert.

DENOMINAZIONE

MARSALA DOC SUPERIORE RISERVA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Brillante con caldi riflessi ambrati

PROFUMO: Sprigiona fragranze di buccia di arancia, albicocca secca, datteri e spezie.

GUSTO: Morbido, armonioso e coerente con l'olfatto. In evidenza intensi aromi di uva passa e vaniglia, nonché l'ottima persistenza, impreziosita da ritorni di miele e frutta disidratata.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si abbina con piatti di estrema versatilità quali tortelli di zucca, formaggi erborinati e a pasta molle, foie gras, scampi. Bene anche con fine pasto a base di ricotta e cioccolato.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.000

FORMATI: 50 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone, Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Grillo e Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Areele 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: Metà settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 18 % Vol.

ZUCCHERI: 3 g/l

AFFINAMENTO: Oltre 5 anni in piccoli fusti di rovere di Slavonia o ciliegio.

COLLEZIONE
VINI DA MEDITAZIONE



TAGÒS

GRILLO VENDEMMIA TARDIVA

Sfumature dorate ed eleganti nel "Tagòs" di Caruso & Minini, una piacevole sorpresa della tradizione siciliana da sorseggiare a fine pasto. La vendemmia tardiva è la chiave di lettura di un bianco avvolgente, prodotto con uva proveniente dal vitigno Grillo, rigorosamente raccolta a mano dopo un naturale appassimento su pianta. Si procede poi con una diraspatura manuale, una macerazione a bassa temperatura, fino alla fermentazione in tonneaux. Qui, al raggiungimento della gradazione alcolica ideale, si impongono nuove condizioni termiche che faranno arrestare la fermentazione, e alla quale seguirà una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento. Un vino intenso, unico, con note di miele, cannella ed erbe officinali.

DENOMINAZIONE

SICILIA DOC

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino intenso, con riflessi dorati tendenti all'ambra

PROFUMO: Si percepiscono complessi aromi di frutta a polpa bianca molto matura come ananas e albicocca misti sentori di spezie, miele ed erbe officinali

GUSTO: Il sorso è piacevole, armonioso, con un finale delicato, leggermente persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Il fine pasto è la contea di questo vino, in particolare mousse e bavaresi. Ideale con formaggi stagionali.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Proviene dal Greco e significa Comandante, sottolineando la sua forte personalità nel panorama dei vini dolci siciliani.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.500

FORMATI: 50 cl

CONFEZIONE: Astuccio in cartone, Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

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 ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale in cassette, dopo naturale appassimento su pianta. Diraspatura manuale e macerazione del mosto con le bucce a bassa temperatura. In seguito, separazione per pressatura e completamento della fermentazione in tonneaux.

AFFINAMENTO: 4 mesi di sosta in tonneaux e, infine, una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

COLLEZIONE
VINI DA MEDITAZIONE



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARIETA'

Nocellara del Belice

ALTITUDINE

100 mt. su livello del mare

**METODO DI RACCOLTA E
SISTEMA D'ESTRAZIONE**

Bracatura a mano e Ciclo continuo

DESCRIZIONE

Olio extravergine d'oliva estratto da olive coltivate nel cuore della Valle del Belice dove trova la sua massima espressione la varietà Nocellara del Belice. Gli uliveti sono estesi circa 14 ettari con un numero complessivo di 3600 piante tutte in produzione. Le olive, vengono raccolte con brucatura a mano: la cura "maniacale" e la dedizione, comprese anche nella molitura, rigorosamente a temperatura controllata, conferiscono il successo di questo pregiatissimo prodotto.

ASPETTO, SAPORE E PROFUMO

Leggermente velato ottenuto per decantazione naturale (non filtrato), fluidità medio alta e verde intenso. Fruttato di oliva verde, molto fragrante e fresco, leggermente piccante al palato, amaro appena percettibile e sentori di pomodoro verde, carciofo, agrumi e mandorle, equilibrato ed armonico. Netto profumo di oliva verde.

IMPIEGO

A crudo su arrosti di carne e verdure e su tutti tipi di insalate. Ideale anche su pesce grigliato. Dotato di notevole quantità antiossidanti, è un prodotto estremamente genuino. Ottimo in cottura per la forte resistenza alle elevate temperature.

DATI TECNICI

Produzione Totale: 13.000 kg.

COLLEZIONE
OLIO MONOVARIETALE

