

CARUSO  
& MININI





LET'S  
MAKE  
OUR  
LAND  
TRAVEL

The text is rendered in a bold, black, hand-drawn font. The word 'LET'S' is on the first line, 'MAKE' on the second, 'OUR' on the third, 'LAND' on the fourth, and 'TRAVEL' on the fifth. Various colorful icons are integrated with the letters: green triangles for the 'E' in 'LET'S', a red asterisk for the 'S', a green fish for the 'S', a red flower for the 'A' in 'MAKE', a blue branch for the 'E' in 'MAKE', a red circle for the 'O' in 'OUR', a yellow star for the 'A' in 'LAND', a blue wine glass for the 'D' in 'LAND', a red bottle for the 'L' in 'TRAVEL', and a black branch for the 'L' in 'LAND'.

CARUSO&MININI



CARUSO&MININI

LET'S  
MAKE  
OUR  
WORLD







# VIGNETI SULLE COLLINE TRAPANESE





La nostra cantina si trova a **Marsala**, sulla punta occidentale della Sicilia, e ha sede in un tradizionale casolare in pietra del 1904, che abbiamo ristrutturato e modernizzato con strumenti e saperi artigianali e tecnologici.

I vini di oggi sono il risultato del lavoro di quattro generazioni di viticoltori, e il frutto **di terre collinari**, dove la produttività contenuta concentra i profumi e i sapori. Vini che parlano di un paesaggio mediterraneo fatto **di vento, di sale, di culture diverse** che si sono incontrate e sempre si incontreranno.





Marsala è affacciata sul mare, all'**estremità Ovest della Sicilia** e guarda le isole Egadi: Favignana, Marettimo, Levanzo. Le sue coste sono note per le **saline**, con le vasche che si tingono di rosa, e punteggiate dai mulini ancora usati per la produzione di sale.

Qui è famoso anche il **vento**, che ha attratto kite surfer da tutto il mondo e ha rinnovato in chiave contemporanea quella propensione alla mescolanza e all'incontro che è da sempre parte della cultura siciliana. Le strade incorniciate da muretti di pietra chiara attraversano un paesaggio di **macchia mediterranea e vigne**, che raccontano l'**antica vocazione vinicola di queste terre**.

«*Pulcherrima sed ventosa*», così Cicerone definì Marsala, bellissima ma ventosa.

# MARSALA

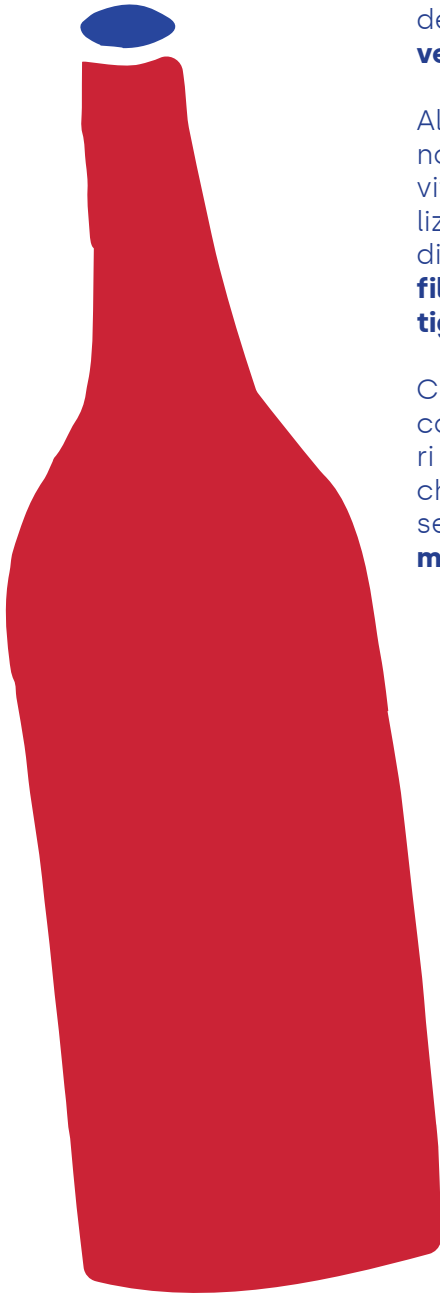
# SALEMI

Le radici di Caruso & Minini abbracciano anche Salemi, **cittadina di impronta medievale** nell'entroterra trapanese. Salemi è il polmone viticolo dell'azienda; il microclima presente in questa area conferisce infatti alle uve **un sapore unico, dolce e ideale per ottenere vini di alta qualità**. Una goduria di voci e colori in una delle aree più rappresentative della tradizione enologica della Sicilia.



**QUATTRO  
GENERAZIONI  
CHE SI SONO  
AVVICENDATE  
NELLA CURA  
DELLA TERRA.**





La famiglia Caruso coltivava e vendeva le uve già dalla **metà del Novecento**.

Alla fine degli anni Novanta, Stefano, Francesco e Roberto Caruso, viticoltori di terza generazione, realizzano quello che era stato il sogno di loro padre, cioè **coprire tutta la filiera produttiva, fino al vino imbottigliato**.

Ci riescono anche grazie all'incontro con la famiglia Minini, imprenditori bresciani innamorati della Sicilia, che ha permesso all'azienda di essere distribuita in più di **40 paesi nel mondo**.

## GIOVANNA CARUSO

Precisa ma **novacentesca nel suo amore per carta e penna**, ha studiato a Pavia ed esercitato da avvocatessa per qualche anno, per poi realizzare che lontano dalle vigne e dal vino stava perdendo il suo tempo.

## ANDREA ARTUSIO

Piemontese, prima di sposare Giovanna e seguirla a Marsala era farmacista e festaiolo. **La sua capacità di attaccare bottone con chiunque è rimasta invariata da Nord a Sud.** Aveva giurato di non lavorare mai con sua moglie o con suo suocero. È andata diversamente.



## STEFANO CARUSO

Agronomo, ama andare in barca, guidare i trattori, è assai loquace, tranne forse quando fuma la pipa. Ha vissuto anche a Milano e lavorato in Provenza, **il suo mito è Paolo Borsellino.**

## ROSANNA CARUSO

Laureata in ingegneria gestionale a Pisa, ha un talento per i numeri e l'organizzazione che la rende temuta e venerata come un oracolo. **Il suo barboncino è riccio quasi quanto lei.**



I vigneti si trovano sulle **colline** dell'entroterra di Marsala, **tra i 200 e i 450 metri sul livello del mare**, dove la produttività contenuta (circa 80 quintali a ettaro) concentra aromi e profumi. Qui lo sguardo può seguire l'orizzonte giù fino alla costa e il vento avvolge le piante con i sali leggeri del mare, che ritroviamo poi nelle note sapide dei vini.

# TERRE

- Abbiamo **120 ettari**, tutti biologici o in conversione.
- Tra i filari crescono fiori e piante che attirano gli impollinatori, creano **biodiversità** e aiutano il terreno a respirare.

# ALTE

- Il suolo è **calcareo-argilloso**, in altre epoche le nostre vigne sono state il letto di un fiume.
- Il terreno è pieno di pietre, chiamate **cuti**, che proteggono le radici dal caldo eccessivo.
- Le escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono alla pianta di raggiungere una **perfetta maturazione fenolica**.





Come ogni anno per Caruso & Minini la magia e le aspettative per il vino che verrà sono **frutto di un meticoloso lavoro di monitoraggio ed analisi**, sviluppato da un team di esperti, guidato dall'agronomo **Fernando Paternò** e gli enologi **Giuseppe Ferranti e Giuseppe Clementi**. Insieme, in un percorso di condivisione e di studio sui vigneti, in una costante ricerca di **standard qualitativi eccellenti**.

Il lavoro in cantina è minimalista. Ci interessa trasferire nel vino la particolarità delle nostre terre di collina, mantenere l'**equilibrio dell'uva**, la sua sintesi elegante del paesaggio dove abbiamo radici.

- Usiamo l'**azoto** per proteggere i mosti e i vini dal contatto con l'ossigeno e questo ci permette di ridurre la quantità di solfiti aggiunti.
- Usiamo la **criomacerazione** per stabilizzare i vini e tenerli puliti, in modo da preservare tutte le tipicità organolettiche.
- Abbiamo un **laboratorio microbiologico in cantina**, per monitorare i parametri dei vini, studiarli, imparare da loro.
- Facciamo le fermentazioni e buona parte degli **affinamenti in acciaio**, e usiamo **botti di legno** solo per esaltare le caratteristiche dei rossi di grande levatura.
- In una regione che ha sempre preferito vini giovani, di pronta beva e di facile inserimento sul mercato, **a noi piace anche l'attesa**: sappiamo che il tempo li arricchisce e li migliora, e ci permette di far emergere cose nuove da raccontare.

# ARTIGIANATO TECNOLOGICO





La cantina è in un **baglio del 1904**, un casolare tradizionale di questa zona della Sicilia. È costruita in tufo giallo, la pietra di cui è fatto il suolo di Marsala. Nel cortile interno teniamo le piante più iconiche della macchia mediterranea: **limone, melograno, carrubo, olivo, aloe.**



Sperimentazione, ricerca e, contestualmente, valorizzazione e salvaguardia della tradizione vitivinicola siciliana: c'è questo dietro Stravina, il progetto avviato da Caruso & Minini grazie ai fondi comunitari del **Psr Sicilia 2014/2020**, che coinvolge in prima linea Terre di Giumara, la realtà agricola di Salemi, alla base di Caruso & Minini.

# SPERIMENTAZIONE & RICERCA

## PROGETTO STRA.VI.NA

Un ennesimo passo avanti nella sfida della sostenibilità, una linea di sviluppo che l'azienda persegue studiando le **interazioni tra vitigno e terroir allo scopo di definire nuovi protocolli di gestione agronomica** per migliorare l'espressività dei vini, attuando scelte capaci di salvaguardare i contesti produttivi e di mitigarne i cambiamenti.













# LE COLLE

VINI CHE REINVENTANO  
IL CANONE  
SICILIANO...

# LEZIONI

...CON FRESCHEZZA  
ED ELEGANZA.

# LE SELEZIONI DEL PRESIDENTE

Nel mosaico di colori e sapori di Caruso & Minini, le **Selezioni del Presidente** rappresentano ciò che meglio esprime e racconta, nel tempo, la vigna dell'entroterra marsalese. Una collezione fortemente voluta dall'azienda nel suo portafoglio di prodotti, capace di rappresentare la fertilità e l'eccellenza delle colline vitate appartenute, da generazioni, alla famiglia Caruso. Quattro prodotti di pregio – **Nino, Cutaja, Delia Nivoletti e Arya Spumante Metodo Classico** – congegnati con l'intento di rendere merito ai vitigni autoctoni siciliani; e, nel contempo, identificare al meglio i due grandi valori produttivi dell'azienda: la longevità e "l'arte spumantistica", celebrata attraverso il Metodo Classico.



# I FLOREALI

Vini identitari, fedeli alla natura del territorio. **Grillo, Catarratto, Perricone, Nero d'Avola** e, infine, un bianco macerato, la linea 'I Floreali' è il risultato di un'accurata **selezione di uve autoctone in regime di agricoltura biologica**, simbolo del ricongiungimento con il passato e la tradizione di Caruso & Minini. Cinque prodotti identitari che stupiscono sia per il profilo aromatico sia per il packaging. Sulle etichette **i fiori** che crescono spontaneamente sulle nostre colline: **Acetosella, Sulla, Senape e Borrachine** e sull'Arancino, un grande sole rosso quando al tramonto scende alla linea del mare.





# I COSMOPOLITI

La linea "I Cosmopoliti" di Caruso & Minini è un meraviglioso equilibrio di sapori, la sintesi di un territorio intrigante, di un lavoro lungo quattro generazioni. Da una parte lo **Sciantonè Chardonnay**, dall'altra il **Cabignon Cabernet Sauvignon**, due vini piacevoli al palato, che insieme raccontano i ritmi di una cantina al passo con i tempi, ma sempre attenta a trasferire la tradizione in bottiglia. **Due vitigni internazionali, delicati come la brezza sulle colline, suadenti come il profumo del mare.** Due etichette che non illudono, una sorpresa raffinata ed avvolgente negli abbinamenti più inediti. D'altronde la Sicilia è da sempre fatta da stranieri che restano.





# GLI ECLETTICI

Vini da uve iconiche siciliane rilette in chiave di **eleganza e freschezza**. **Le etichette rimandano ad elementi altrettanto iconici del passaggio di Marsala:** le alghe della Laguna dello Stagnone, i cumuli di sale, le pale dei mulini, le piante della macchia mediterranea come la salicornia, i pesci e gli uccelli che hanno qui il loro habitat. Profumi fruttati, croccanti e delicati, racchiusi in 7 etichette fuori dagli schemi: **Bibbo, Grico, Zoli, Frappo, Frappello, Nebacco, Sirà.**



# TASARI

Vini di pronta beva da blend di vitigni siciliani. Li chiamiamo per scherzo "vini da pizza", per dire che **stanno bene dentro a bicchieri pieni e in mezzo a tavolate allegre.**



# VINI DA MEDITAZIONE

Il **Marsala superiore riserva** e il **Tagòs vendemmia tardiva di Grillo** sono simboli del nostro lavoro con il tempo, morbidi e rotondi. Il Marsala, nella sua versione secca, riprende la tradizione più antica di questo vino liquoroso. Il Grillo vendemmia tardiva, dai colori dorati, è il risultato di un' attesa dolce ma mai stucchevole.



# OLIO MONOVARIETALE

Olio Monovarietale fatto con la **Nocellara del Belice**, oliva tipica locale. Le olive vengono rigorosamente raccolte con brucatura a mano, nel verde degli **uliveti estesi su 18 ettari di terreno**; rigorosa è anche la molitura, a temperatura controllata. Un prodotto genuino, equilibrato, ottimo a crudo e in cottura dal **sapore pieno, intenso e leggermente piccantino**, perfetto sul pane per un pasto vero e proprio.

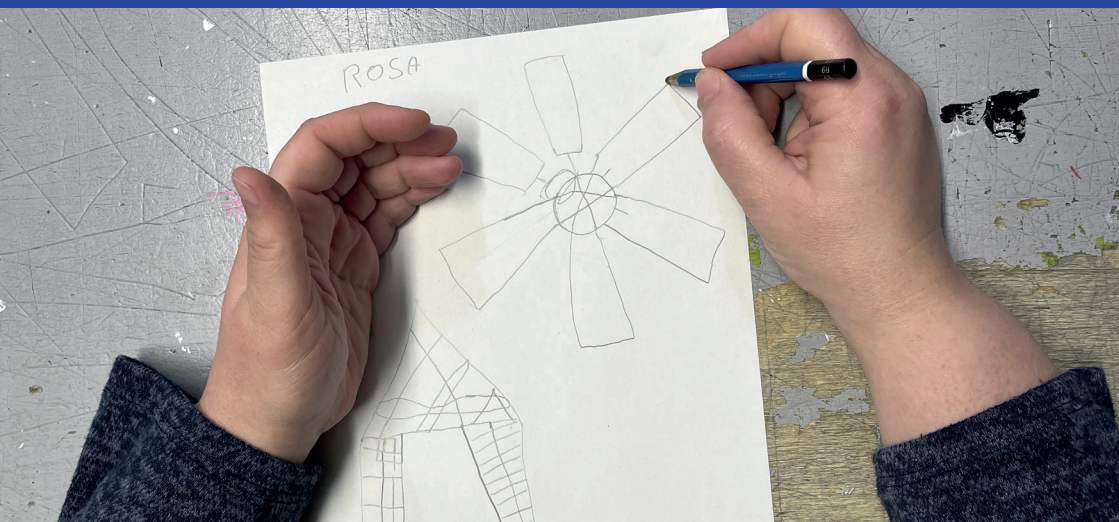


# DOVE SIAMO

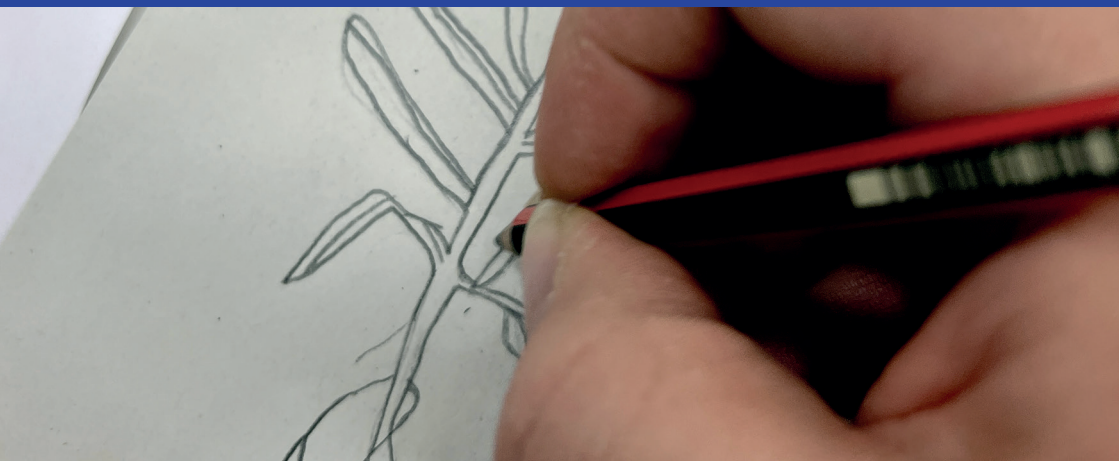


MARSALA

# LA STORIA DEI



Le etichette sono state disegnate dal **Laboratorio Zanzara di Torino**, cooperativa sociale per l'integrazione e la creatività delle persone con disabilità mentale, sotto la cura artistica di **Gianluca Cannizzo**. Le illustrazioni finali sono il risultato di una ricerca sulla fauna e la flora locali, sul paesaggio di Marsala e sull'immaginario siciliano, partendo da elementi raccolti in loco, foto, illustrazioni botaniche. Lo **stile semplice, giocoso e materico** guarda a Matisse ma rispecchia anche l'espressività delle persone che hanno a Zanzara la loro casa creativa.



# LE ETICHETTE













CARUSO  
& MININI

[www.carusoeminini.com](http://www.carusoeminini.com)

