

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

