



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 impostano 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: Arealle 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

