



Caruso & Minini
Nino
2009



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

La raccolta è rigorosamente manuale ed avviene in due momenti diversi: la prima metà, nei primi di settembre, viene immediatamente trasferita in Fruttaia a 25°C per 20 giorni, dove perde il 40 % del suo peso, esaltando così il proprio patrimonio aromatico. La restante parte è raccolta nella prima decade di ottobre con una attenta e severissima selezione sui grappoli in vigna, dopo un naturale appassimento al sole siciliano.

Le uve, quindi, si ricongiungono 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 tonnaux di legno francese ed americano, realizzate ad hoc da un mastro bottaio siciliano. Completa l'affinamento in cantina con 12 mesi in bottiglie accuratamente conservate in posizione orizzontale.

IL NOSTRO PENSIERO

Nasce da una selezione delle nostre migliori uve rosse e lo possiamo definire a tutti gli effetti il nostro vino "simbolo": Nino è il padre di Stefano, Francesco e Roberto Caruso ed in questo vino sono racchiusi tutti i valori da lui ricevuti: il rispetto della vigna, la cultura, l'amore per la propria terra.

ABBINAMENTI

Vino ricco e potente, solo per intenditori.

DATI TECNICI

Alcol 15% vol.