


Caruso & Minini

TASÀRI

CATARRATTO



INDICAZIONE DI QUALITÀ

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

4 ore di criomacerazione a 4°C, pressatura soffice e vinificazione termo-controllata del mosto a 16°-18°C in acciaio.

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio ad una temperatura di 18-20°C.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Semplicità e piacevolezza sono gli irrinunciabili valori della cucina Italiana e soltanto un distratto osservatore può confonderli con la mediocrità. Tasari Catarratto è il vino di ogni giorno e non può che avere lo stesso stile. Di colore giallo intenso con riflessi verdognoli, all'olfatto presenta ricche note di albicocca e miele. In bocca, alla fresca morbidezza associa note di frutta esotica.

ABBINAMENTI

Servito fresco, ad una temperatura di 12°C accompagna egregiamente qualsiasi piatto di pesce e molluschi, dagli antipasti in poi. Esaltante con il fritto misto!

DATI TECNICI

Alcol 12 % vol.