


Caruso & Minini

ISULA

CATARRATTO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in tonneau di rovere e acacia a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO

In tonneau e sui lieviti per 6 settimane, poi acciaio e 2-4 mesi di affinamento in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

E' un rapporto speciale quello che si crea tra il Catarratto e la sua terra: la Sicilia. Una relazione antichissima ed esclusiva che respinge ogni contaminazione. Rispettarla è stato un compito arduo ma il risultato è tale da riempirci di giustificato orgoglio.

Complessità che spazia dalle note fresche agrumate alla dolcezza di un'accennata mielosità. Tanta ricchezza in bocca ben sostenuta da una vena fresca e sapida. Finale elegante che richiama il quadro olfattivo

ABBINAMENTI

Isula si abbina, con grande personalità, a tutti i numerosi piatti a base di pesce ricchi ed elaborati: uno su tutti, il cous cous!

DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

www.carusoeminini.it

