



*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.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)

