



# TERRE di GIUMARA

FRAPPATO NERELLO MASCALESE



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

## VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

## AFFINAMENTO

Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio inox.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Un viaggio che consente di bilanciare egregiamente il diverso contenuto di tannini dei due vitigni. Vino fresco, bouquet pieno, note di spezie e frutti di bosco.

## ABBINAMENTI

Certamente adatto ad accompagnare sia carne, sia pesce.  
Ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.

## DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

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

