


Caruso & Minini

T A G Ò S

GRILLO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, dopo appassimento su pianta, diraspatura manuale e macerazione del mosto con le bucce a bassa temperatura, separazione per pressatura a bassa pressione e completamento della fermentazione in tonneau, già utilizzate per il Timpune, al raggiungimento della gradazione alcolica viene abbassata la temperatura facendo arrestare la fermentazione.

AFFINAMENTO

4 mesi di sosta nei tonneau di fermentazione e poi una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

L'attesa dell'attimo migliore caratterizza la nostra vendemmia tardiva. Colore solare con riflessi dorati intensi, profumo floreale e fruttato con note di miele, cannella ed erbe officinali. Gusto piacevole su un fondo morbido e dolce ma mai stucchevole.

ABBINAMENTI

Il fine pasto è la contea di questo vino e non importa se si tratti di formaggi stagionati o di dolci della migliore tradizione siciliana.

DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

www.carusoeminini.it

