



Caruso & Minini

CORTE FERRO

ZIBIBBO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Al palato questo vino si rivela morbido, variando il suo tono di profumo da una spezia presa come se fosse da sempre la sua a un frutto ultrasuadente.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo e ottimo compagno per i palati vegetariani. Da buon vegetariano sposa perfettamente il pesce, anche crudo.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

www.carusoeminini.it

