


Caruso & Minini

CUTAJA

NERO D'AVOLA
RISERVA



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

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

24 mesi di cui 18 in tonneaux di rovere francese ed americano da 500 litri. 6 mesi in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il luogo dove coltiviamo il nostro miglior Nero d'Avola è stato, in un lontanissimo passato, il greto di un fiume, come testimoniato dalla tipiche pietre arrotondate che chiamiamo "cuti". È l'originalità del vigneto che rende questo vino unico e speciale. Intenso e complesso. Frutta rossa matura come ribes e prugna, fusa perfettamente ad erbe aromatiche e sentori di cacao. Il gusto esprime una struttura calda, una trama setosa e fitta, e una persistente piacevole avvolgenza.

ABBINAMENTI

Vino ricco e potente non può che confrontarsi con cibi forti e decisi quali: paste ripiene o al forno, arrostiti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

DATI TECNICI

Alcol 14% vol.

www.carusoeminini.it

