

# NATURALMENTE BIO

## PERRICONE



### INDICAZIONE DI QUALITÀ

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 controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

### AFFINAMENTO

6 mesi in vasche in acciaio inox; elevage completato con 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il Perricone è stato per decenni l'indiscusso dominatore tra le uve nere della Sicilia Occidentale. Il rigore di un'attenta vinificazione ne ha trasformato il carattere spigoloso e difficile in un'elegante, originale ed inimitabile personalità: unico nel suo genere. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietà-territorio. Grande armonia unita a vivace freschezza.

### ABBINAMENTI

Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese. Raggiunge però il massimo dell'eleganza quando incontra il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate e i salumi.

### DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.



# TERRE di GIUMARA

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



  
*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 Grillo Naturalmente Bio, 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.