

CARUSO OG MININI ØKO NATURALMENTE BIO GRILLO 2018



Producent	Caruso y Minini
Land	Italien
Område	Sicilien
Årgang	2018
Druetype(r)	Grillo
Lagring	3 år
Alkohol	13.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Fed fisk



Grøntsagsretter



Pastaretter

KUN
149,00

SMAGSVARIANTER



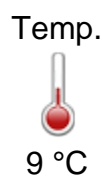
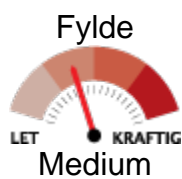
Akacieblomst



Egetræ

OPSKRIFTER

EGENSKABER



CARUSO OG MININI ØKO NATURALMENTE BIO GRILLO 2018

BESKRIVELSE

Økologisk hvidvin fra Sicilien

Caruso & Minini har fokus på bæredygtigt landbrug med lanceringen af sin "Naturalmente BIO"-vin.

Denne økologiske vin er lavet på Grillo-druen. Til denne vin har Caruso Mininu valgt druer fra stokke på de højeste bakker for at få en vin med mest friskhed og smag.

Druerne er høstet manuelt.

Let lagring på fade af eg og akacie.

Grillo BIO er en frugtig vin med delikate noter af eg og akacia.

Intens og elegant. Nyd den til pasta, grøntsage og fisk. Grillo er fantastisk til grillet sværdfisk.

Der er også tænkt i bæredygtighed, når det gælder vin-etiketten. Etikettens papir er fremstillet af sukkerrør og ikke af træer.

CARUSO OG MININI ØKO NATURALMENTE BIO GRILLO 2018

PRODUCENTEN

Caruso & Minini

Caruso & Minini drives af Stefano Caruso og Mario Minini, der begge er af familier med stolte traditioner indenfor faget. Således har vinmarkerne, Giummarella og Cutaja, tilhørt Caruso-familien i tre generationer.

De ligger i bakkedrag øst for Marsala i et område, der er kendt for at producere fremragende druer til høj kvalitetsvine.

I alt 120 hektar er beplantet med blandt andet Shiraz, Merlot og den kendte italienske Nero d'Avola.

De mange forskellige jordtyper og de varierende højder har tvunget Caruso & Minini til at tænke alternativt, hvad angår dyrkning og opbinding af planterne, for at opnå den bedste kombination af jord, klima og drue. Dette har resulteret i et udvalg af unikke og overraskende vine med både karakter og elegance.

Produktionen er henlagt til en "baglio" (en landejendom) i hjertet af Marsala, bygget i slutningen af 1800-tallet med opbevaring af vin for øje. Nu er teknikken og inventaret topmoderne, men passionen og respekten for arbejdet er den samme som altid.