

## CARUSO OG MININI DELIA NIVOLELLI SYRAH RESERVA 2013



|             |   |
|-------------|---|
| Producent   | Caruso y Minini   |
| Land        |  Italien |
| Område      | Verolano-uva  |
| Årgang      | 2013  |
| Druetype(r) | Syrah   |
| Lagring     | 10 år   |
| Alkohol     | 14.5%   |
| Volume      | 75 cl.  |

### PASSER GODT TIL



Lam



Kraftig oksekød



Vildt

### SMAGSVARIANTER



Blomster



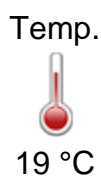
Egetræ



Sort peber

### OPSKRIFTER

### EGENSKABER



## CARUSO OG MININI DELIA NIVOLELLI SYRAH RESERVA 2013

### BESKRIVELSE

### Shiraz i nye klæder

For det første er druerne håndplukkede, for det andet er de sorteret således, at kun de bedste bær bliver anvendt i denne super vin.

Til trods for at vinen er ekstrem kraftig har den samtidig en elegant blødhed, kombineret med svage strøg af elegant vanilje og fadsmag der blot underbygger denne vin -og ikke overdøver de elegante frugtrige toner.

Det vestlige Siciliens vinproducenter kan kun være stolte af at bo og arbejde i dette område, og være taknemmelige for, hvad historie og traditioner omkring Marsala -vine har bragt dem.

Vinen med "Denominazione di Origine controllata (DOC)" er det italienske svar på den franske AOC. DOC vine er producerede i bestemte veldefinerede områder, efter særlige regler med henblik på at bevare de traditionelle vinfremstillingsmetoder i de enkelte regioner og Delia Nivolelli DOC er navnet, som certificerer fødslen af Syrah-vine.

Og derfor er Caruso & Minini ikke tøvende med, at kalde deres bedste vin " Delia Nivolelli", Syrah DOC. Syrah er den sorte drue, der bedst repræsenterer, hvad naturen har været i stand til at skabe i det vestlige Sicilien.

Det faktum, at det er en importeret drue forpligter os ikke til at anse Shiraz som værende en udlænding for altid.

Gæring og maceration (tannin, syre, farve og smag udtrækkes) sker ved 25 grader i ca. 20 dage.

## CARUSO OG MININI DELIA NIVOLELLI SYRAH RESERVA 2013

### 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.