

## CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA INZOLIA 2018



Producent	Caruso y Minini
Land	 Italien
Område	Verolanuova
Årgang	2018
Druetype(r)	Inzolia
Lagring	2 år
Alkohol	12.5%
Volume	75 cl.

### PASSER GODT TIL



Lys fersk fisk



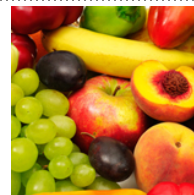
Grøntsagsretter

**KUN**  
**89,00**

### SMAGSVARIANTER



Friske æbler



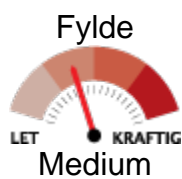
Europæiske frugter



Pære

### OPSKRIFTER

### EGENSKABER



## CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA INZOLIA 2018

### BESKRIVELSE

### Frugtrig og frisk

Caruso & Minini ligger omkring Masala på Sicilien. Ved Giummarella bakkerne, der findes 15 km øst for Masala by, er et perfekt område til produktion af hvide druer. For Caruso e Minini gør specielt Inzolia indtryk på vinmageren. Her bliver druerne karakteriseret af intens og elegant duft. Hvilket man mener stammer fra den stærke jord der aldrig lider under de barske vejrforhold.

Cryomaceration (En procedure i produktionen af hvidvin, hvor man beholder skindet og de knuste druer ved ekstremt lav temperatur inden gæringen med henblik på at øge frugt præg i vinen) af afstilkede druer i rustfri ståltanke ved kontrolleret temperatur på 4 ° C i 4-12 timer. Blød presning af druerne, statisk clearing af mosten og gæring ved kontrolleret temperatur på 16-18 ° C i 20 dage. 4 måneder i rustfrie ståltanke og 2 måneder i flasken.

Det giver en ren, frugtrig og frisk vin.

## CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA INZOLIA 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.