

CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA FRAPPATO 2017



Producent	Caruso y Minini
Land	 Italien
Område	Sicilien IGP
Årgang	2017
Druetype(r)	Frappato, Nerello Mascalese
Lagring	4 år
Alkohol	13.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Fed fisk



Modne oste



Grisekød

SMAGSVARIANTER



Blåbær



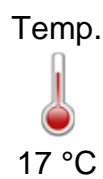
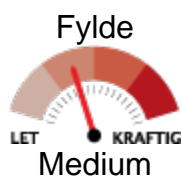
Modne blommer



Hindbær

OPSKRIFTER

EGENSKABER



CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA FRAPPATO 2017

BESKRIVELSE

Interessant drue-mix

Vulkanøens stjernedruer er Nero d'Avola, men to andre spændende lokaldruer er "Frappato" og "Nerello Mascalese" (der kaldes Siciliens svar på Pinot Noir).

Caruso & Minini har blandet disse to druer og skabt et meget interessant blend, du bare skal prøve.

Druerne er høstes manuelt på Terre di Giumara, der er navnet på Caruso-familiens landsted.

Frappatodruens lave tannin-indhold og Nerello Mascalese-druens mere markante tanniner går fint i spænd med hinanden.

Fin syre. En let og forfriskende vin med sødme og aroma.

Noter af kirsebær, blomme, jordbær, blåbær og hindbær. Og mest af alt: sød, rød kandiseret frugt.

Passer til både fiske- og kødretter. Går også godt til ikke alt for stærke oste. Frapatto er bacon-burgerens bedste ven

CARUSO OG MININI TERRE DI GIUMARA FRAPPATO 2017

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.