


## CARUSO OG MININI ØKO NATURALMENTE BIO NERO D'AVOLA 2017



Producent	Caruso y Minini
Land	 Italien
Område	Sicilien
Årgang	2017
Druetype(r)	Nero d'Avola
Lagring	3 år
Alkohol	13.5%
Volume	75 cl.

### PASSER GODT TIL



Grillkød



Modne oste

**KUN**  
**149,00**

### SMAGSVARIANTER



Modne blommer



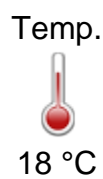
Brombær



Kirsebær

### OPSKRIFTER

### EGENSKABER



## CARUSO OG MININI ØKO NATURALMENTE BIO NERO D'AVOLA 2017

### BESKRIVELSE

### Økologisk vin fra Sicilien

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

Denne økologiske vin er lavet på Nero d'Avola-druen, der er en af de mest autentiske druesorter på Sicilien.

Druerne er høstet manuelt. Halvdelen af vinen har lagret kort tid på egefade.

Nero d'Avola BIO er en frugtagtig vin. Livlig, balanceret, med bløde tanniner og en harmonisk eftersmag.

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 NERO D'AVOLA 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.