

## Caruso og Minini - Terre di Giumara Nero d'Avola



<b>Vinhus</b>	Caruso og Minini
<b>Områder</b>	DOC, Sicilien,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	3 År
<b>Temp</b>	18
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Nero d'Avola,
<b>Lagring</b>	70%, Ståltank 30%, Træfade ca. 500 L
<b>Volumen</b>	75 cl

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



70%, Ståltank

Lagring



30%, Træfade ca.  
500 L

Smag



Halvtør

Fylde



Medium

## Caruso og Minini - Terre di Giumara Nero d'Avola

Ægte Siciliensk Gennem mange år er Nero d'Avola druen blevet dyrket på Caruso Familiens vinmarker, også længe før druen blev "kongen af Sicilien" På vinmarken der hedder Giumarella har vi forsøgt at genføde det traditionsrige bånd for valg af vin til den unikke jordtype. Druerne er håndplukkede. Gæringen og udtrækningen af farve sker ved 25 graer i op til 20 dage. Man fornemmer tydeligt druens karakter med blødhed og blide tanniner. Terre di Giumara er navnet på Carusu familiens landsted, som de stolt vil give deres unikke serie af vine der fremstilles af kun en slags drue pr. vin

## Caruso og Minini - Terre di Giumara Nero d'Avola

Caruso & Minini

### Caruso & Minini

Caruso y 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 bakke drag 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'avolo. De mange forskellige jordtyper og de varierende højder har forpligtet Caruso y 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 et 'baglio' (en landejendom) i hjertet af Masala, 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.