



*Coureur  
des vignes*



# CORTE FERRO

## CARUSO & MININI

**D.O.C. SICILIA, ITALIE**

### **CARUSO & MININI**

Enfant, Stefano Caruso aidait son père Nino à produire des raisins et caressait déjà le rêve qu'un jour un vin portant son nom en serait issu. Adulte, c'est en s'associant avec Mario Minini que son projet a pris forme. Ils choisirent de construire leurs chais à la fine pointe de la technologie, dans un édifice historique de la région séculaire de Marsala en Sicile. Il s'agit du mariage parfait entre modernité et tradition et les deux hommes, forts des 80 ans de savoir-faire viticole de leurs familles respectives, poursuivent le but de produire des vins qui charment et surprennent par leur originalité, leur caractère et leur élégance. Leur mot d'ordre étant que 'le vin est un mélange de sentiments, sensations et d'arômes', Caruso & Minini s'efforce de produire des cuvées et expressives et surprenantes !

### **LE VIN**

Pour l'élaboration du Corte Ferro, Caruso & Minini a une fois de plus mis en œuvre tout son savoir-faire et prêté attention au moindre détail ! Les raisins ont été sélectionnés minutieusement et récoltés à la main. Le vin a été vinifié en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée pendant 15-20 jours, avant que la

fermentation malolactique n'ait lieu. Suite à cela, la moitié du vin est vieillie en tonneaux d'acacia et en fûts de chêne, tandis que l'autre moitié reste dans les cuves d'acier. Il résulte de cet élevage un vin à la fois frais et rond, avec ses arômes de fruits bien présents !

A l'œil, le Corte Ferro offre intensité, de par sa couleur, et élégance ! Le bouquet qu'il suggère est très fragrant et en bouche sa texture veloutée légèrement épicée est plus qu'agréable ! Compagnon idéal du poulet rôti, voici un vin abordable et facile à boire, fidèle au style sicilien !

### **DONNÉES TECHNIQUES**

- Cépage : 100% Nero D'Avola
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée (25°C) pendant 15-20 jours
- Degré d'alcool : 13,5%

**Code SAQ : +12760550**

