



*Coureur
des vignes*



FRAPPATO TERRE DI GIUMARA

CARUSO & MININI

I.G.P. SICILIA, ITALIE

LE PRODUCTEUR

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

Le Frappato est une très vieille variété autochtone sicilienne dont l'ADN s'apparente au Sangiovese, sans pour autant en partager le goût ! Traditionnellement ajoutée en petite quantité au Nero d'Avola, on découvre aujourd'hui la variété dans toute sa qualité et son originalité dans des crus 100% Frappato. Celui de Caruso &

Minini démontre le grand potentiel du cépage et lui rend toutes ses lettres de noblesse. Pour préserver toutes les subtilités et les caractéristiques de ce cépage singulier, les fruits sont cueillis à la main et doucement pressés !

LES ACCORDS

Ce vin arbore une robe couleur rouge violacé et suggère un nez assez puissant aux accents de cerise confite, de cacao et d'épices douces. Dotée de tanins enrobés, sa bouche presque grasse est d'une agréable fraîcheur qui se termine dans une finale persistante. A associer avec des boulettes de viande, de la pizza maison ou du chorizo !

DONNÉES TECHNIQUES



Cépage :
100% Frappato



Vinification : 1/3 en
barriques de 500L
usagées



Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +11793173



APPRO CONTINU