



*Coureur
des vignes*



NERELLO MASCALESE

CARUSO & MININI

I.G.T. TERRE SICILIANE, 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. Les deux hommes, forts des 80 ans de savoir-faire, 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 Nerello Mascalese, 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. Ensuite, 30% du vin a été passé en barriques

de 225 litres pendant 4 mois tandis que le reste a été élevé pendant 8 mois en cuves inox. Il résulte de cet élevage un vin à la fois frais et rond, avec des arômes de fruits bien présents !

A l'œil, ce rouge frappe avec sa robe dense et ses tonalités violettes. Le nez est riche en parfums, profond et pur. Il mêle des notes de fruits rouges mûrs fusionnés avec des touches de poivre blanc. En bouche, il offre une acidité rafraîchissante et montre une longueur persistante. Compagnon idéal du canard et de l'agneau, voici un vin abordable et facile à boire, fidèle au style sicilien !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 85% Nerello Mascalese, 15% Frappato
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable et barriques de 225L
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +13567031

