



*Coureur
des vignes*



SACHIA PERRICONE

CARUSO & MININI

I.G.P. TERRE SICILIANE, 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, de sensations et d'arômes », Caruso & Minini s'efforce de produire des cuvées expressives et surprenantes !

LE VIN

Le Perricone est une très vieille variété autochtone en provenance de la Sicile qui produit parmi les meilleurs vins de cette superbe île. Traditionnellement travaillé en monocépage ou ajouté au Nero d'Avola, Caruso & Minini nous montre ici avec brio que cette variété n'a nul besoin de

compagnon! Grâce à sa peau foncée, réputée pour procurer structure et amplitude, le Perricone donne de beaux tannins. Une vinification soignée permet d'extraire toutes les subtilités du cépage et de donner à la cuvée une personnalité incomparable, mettant de riches fruits rouges et de délicates notes d'épices à l'honneur. C'est ainsi que ce vin unique en son genre fait découvrir la Sicile sous un nouvel angle!

LES ACCORDS

Le Sachia Perricone est une cuvée au fruit très pur, envoutant et généreux. Sa longue finale se mariera parfaitement aux charcuteries et grillades de tout genres!

DONNÉES TECHNIQUES



Cépage :
100% Perricone



Vinification : en
cuves d'innox



Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : +13862179



APPRO CONTINU