



*Coureur  
des vignes*



# INZOLIA TERRE DI GIUMARA

## CARUSO & MININI

**I.G.T. 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

Le Terre di Giumara tire son nom du vignoble dont il est issu. Il est fait à 100% du très ancien cépage Inzolia, dont on retrouve trace dans des documents datant du XVIIe siècle! Cette variété autochtone sicilienne est depuis toujours utilisé dans la confection du célèbre Marsala, mais personne ne le vinifiait en

blanc sec. Récemment, les meilleurs domaines de Sicile ont entrepris d'élaborer des vins secs avec cette variété, sans recourir à des assemblages avec d'autres cépages. C'est ainsi que Caruso & Minini nous fait découvrir cette variété en ayant pris soin d'en préserver toutes les subtilités. La vinification et l'élevage se font en cuves inox afin de mettre le fruit à l'avant-plan tout en conservant fraîcheur et vivacité, car l'Inzolia n'est pas un cépage particulièrement acide et il peut s'oxyder facilement. On obtient un vin de couleur jaune paille aux arômes fruités (pêches) et épicés. La bouche est ample, agréable, avec des notes d'amandes en finale. C'est un vin passe-partout qui peut autant se boire seul qu'être un excellent compagnon : poissons à chaire blanche, homard, moules et poulet lui feront honneur.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Inzolia
- Vinification & élevage : en cuves d'acier inoxydables
- Degré d'alcool : 13,5%

**Code SAQ : +13904560**

