



*Coureur
des vignes*



GRECANICO TERRE DI GIUMARA

CARUSO & MININI

I.G.P. 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 cépage indigène Grecanico, peu connu mais d'une grande originalité ! Cette très vieille variété autochtone sicilienne fait partie de la famille des Greco et est un proche parent du cépage Garganega (Vénétie). La variété reprend aujourd'hui

possession de son territoire dans la pointe ouest de la Sicile, presque exclusivement cultivée dans la province de Trapani près de la célèbre ville de Marsala. Pour préserver toutes les subtilités de ce cépage singulier, les fruits sont cueillis à la main et doucement pressés. 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. On obtient un vin de couleur jaune paille aux arômes fruités (agrumes et melon) et floraux. En bouche, on a affaire à un blanc frais et bien équilibré, avec juste assez de gras ! La finale légère et subtile se termine sur des notes d'amandes ! Parfait pour l'apéritif !

DONNÉES TECHNIQUES

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

Code SAQ : +11793181

