


Caruso & Minini

CUSORA

CABERNET SAUVIGNON



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO

Il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri per 8 mesi, il restante 50% in barrique di rovere americano sempre per 8 mesi.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

E' un vino che esprime in modo ampio e completo tutte le migliori caratteristiche del terreno da cui sorge. È incredibile come questo vino possa sorprendere ad ogni sorso con la danza avvolgente delle sue fragranze speziate. Talvolta l'opulenza sa essere così elegante e piacevole.

ABBINAMENTI

Carne arrosto, formaggi stagionati e stufati di carne sono solo alcuni dei suoi migliori abbinamenti.

DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

www.carusoeminini.it

