



*Caruso & Minini*  
**CUTAJA**  
NERO D'AVOLA  
RISERVA



#### 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

24 mesi di cui 18 in tonneaux di rovere francese ed americano da 500 litri. 6 mesi in bottiglia.

#### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il luogo dove coltiviamo il nostro miglior Nero d'Avola è stato, in un lontanissimo passato, il greto di un fiume, come testimoniato dalla tipiche pietre arrotondante che chiamiamo "cuti". È l'originalità del vigneto che rende questo vino unico e speciale. Intenso e complesso. Frutta rossa matura come ribes e prugna, fusa perfettamente ad erbe aromatiche e sentori di cacao. Il gusto esprime una struttura calda, una trama setosa e fitta, e una persistente piacevole avvolgenza.

#### ABBINAMENTI

Vino ricco e potente non può che confrontarsi con cibi forti e decisi quali: paste ripiene o al forno, arrostiti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

#### DATI TECNICI

Alcol 14% vol.

  
*Caruso & Minini*

# DELIA NIVOLELLI

SYRAH RISERVA



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Delia Nivolelli  
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

24 mesi in tonneaux da 500 litri di legno francese stagionato per 6 anni a Marsala. L'affinamento è completato da 6 mesi in bottiglia.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Non deve sorprendere che si tratti di un'uva "non locale". Il Syrah è infatti l'uva nera che interpreta meglio l'opera che la natura ha realizzato nelle terre siciliane d'occidente. Due anni di affinamento ne autorizzano l'appellativo di Riserva. Un connubio potenza/morbidezza implementata da un tocco di frutta e di fiori che una vena di legno rende intrigante. L'armoniosa rotondità che si trova in bocca non compromette la sua fragranza fruttata.

## ABBINAMENTI

Un vino di tale autorevolezza non può che interpretare, sulle tavole, un ruolo di primo piano, tuttavia docilmente rispettoso di ogni pietanza, anche di quella più delicata o elaborata. Destinato a suggellare il pranzo a cui si tiene di più!

## DATI TECNICI

Alcol 14,5% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)





*Caruso & Minini*

*Nino*

Rosso  
Sicilia IGT 2011



**INDICAZIONE DI QUALITA'**

Sicilia  
Indicazione Geografica Tipica

**VINIFICAZIONE**

La raccolta è rigorosamente manuale ed avviene in due momenti diversi: la prima metà, nei primi di settembre, viene immediatamente trasferita in Fruttaia a 25°C per 20 giorni, dove perde il 40 % del suo peso, esaltando così il proprio patrimonio aromatico. La restante parte è raccolta nella prima decade di ottobre con una attenta e severissima selezione sui grappoli in vigna, dopo un naturale appassimento al sole siciliano.

Le uve, quindi, si ricongiungono in un unico tino di acciaio dove inizia una lentissima macerazione e fermentazione, che dura oltre un mese; solo dopo la malolattica si procede ad una soffice pressatura.

**AFFINAMENTO**

4 anni in tonnaux di legno francese ed americano, realizzate ad hoc da un mastro bottaio siciliano. Completa l'affinamento in cantina con 12 mesi in bottiglie accuratamente conservate in posizione orizzontale.

**IL NOSTRO PENSIERO**

Nasce da una selezione delle nostre migliori uve rosse e lo possiamo definire a tutti gli effetti il nostro vino "simbolo": Nino è il padre di Stefano, Francesco e Roberto Caruso ed in questo vino sono racchiusi tutti i valori da lui ricevuti: il rispetto della vigna, la cultura, l'amore per la propria terra.

**ABBINAMENTI**

Vino ricco e potente, solo per intenditori.

**DATI TECNICI**

Alcol 15% vol.



# NATURALMENTE BIO

## CATARRATTO



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore; pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

### AFFINAMENTO

In acciaio sui lieviti. 2 mesi in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Note fresche e pulite. Fragranza elegante e armonica che continua con finale lungo e minerale.

### ABBINAMENTI

Paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi a pasta fresca; ottimo come aperitivo.

### DATI TECNICI

Alcol 13 % vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)





NATURALMENTE **BIO**

NERO D'AVOLA



#### 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 inox.

#### AFFINAMENTO

50% in barrique da 225 lt per 2 mesi, il restante 50% in acciaio inox. Seguono 2 mesi in bottiglia.

#### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Nero d'Avola che nella sua espressione fruttata e briosa trova un equilibrio morbido di tannini e una lunghezza armoniosa e persistente.

#### ABBINAMENTI

Ideale compagno di carni arrosto, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

#### DATI TECNICI

Alcol 13,5 % vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)



# NATURALMENTE BIO

## GRILLO



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in tonneau di rovere e acacia a temperatura controllata 16°.

### AFFINAMENTO

In acciaio, sui lieviti, con 2 battonage al giorno. 2 mesi di affinamento in bottiglia.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Le viti di Grillo sono sempre state il fiore all'occhiello dei nostri vigneti. Per il Grillo abbiamo scelto la collina più alta per esaltarne la freschezza e gli aromi. Intensità ed eleganza sono il mix di questo vino. Ampio sa essere il suo panorama olfattivo e gustativo, mantenendo la sua innata finezza.

### ABBINAMENTI

Le meravigliose paste che associano pesce a verdure sono l'abbinamento prediletto dal grillo. Entusiasmante come riesce ad incunearsi, esaltandoli, tra i sapori più variegati e delicati.

### DATI TECNICI

Alcol 13% vol.



NATURALMENTE **BIO**

PERRICONE



#### INDICAZIONE DI QUALITÀ

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

#### VINIFICAZIONE

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

#### AFFINAMENTO

6 mesi in vasche in acciaio inox; élevage completato con 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

#### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Il Perricone è stato per decenni l'indiscusso dominatore tra le uve nere della Sicilia Occidentale. Il rigore di un'attenta vinificazione ne ha trasformato il carattere spigoloso e difficile in un'elegante, originale ed inimitabile personalità: unico nel suo genere. Ricco di frutta rossa, mista ad una nota di liquirizia tipica dell'espressione varietà-territorio. Grande armonia unita a vivace freschezza.

#### ABBINAMENTI

Predilige gli incontri difficili come quello con il pesto alla trapanese. Raggiunge però il massimo dell'eleganza quando incontra il tonno o il pesce spada; sposa bene anche le torte salate e i salumi.

#### DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)



  
*Caruso & Minini*

# CUSORA

## CHARDONNAY



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia  
Denominazione di Origine Controllata

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4 - 12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione in tonneau di rovere francese a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

### AFFINAMENTO

6 settimane sui lieviti in barrique di rovere americano.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

Freschezza e complessità aromatiche confermano il meraviglioso equilibrio raggiunto. Grande generosità olfattiva con freschi ed intensi profumi. Note aromatiche e vegetali di grande complessità. Include note vanigliate e tropicali. Non disillude in bocca e offre ricchezza di sapori ed aromi con sensazioni fresche e morbide in perfetto equilibrio.

### ABBINAMENTI

È l'aperitivo perfetto. Tuttavia non si risparmia nell'accompagnare con la dovuta delicatezza i pesci più prelibati, cucinati al tegame o al forno. Questo chardonnay accetta la sfida anche di primi piatti più complessi quali lasagne al forno con funghi o verdure, o risotti a base di carne.

### DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)





  
*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](http://www.carusoeminini.it)



# TERRE di GIUMARA

**GRECANICO**



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

## VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, abbassamento repentino della temperatura delle uve e pressatura soffice del grappolo intero, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

## AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Eleganza ed una straordinaria freschezza sono le caratteristiche del Grecanico prodotto nelle vigne di Terre di Giumara. I grappoli sono raccolti a mano e sono pigiati interi quanto più delicatamente possibile. Fine ed intenso, la luminosità e il colore anticipano un profumo ricco di sfumature ampie e variegata. La frutta bianca, i fiori di zagara e la salvia sono i descrittori che meglio lo caratterizzano. Al palato, freschezza e sapidità in grande evidenza lo rendono piacevole e fragrante.

## ABBINAMENTI

Da accompagnare al polpo e alle ostriche, ottimo con crostini di ogni tipo. Predilige primi vegetariani.

## DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

# TERRE di GIUMARA

INZOLIA



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16-18° C per 20 giorni.

## AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

L'inzolia, dai profumi intensi ed eleganti, nasce nel rispetto di un antico e delicato equilibrio tra un terreno forte e generoso e la vite che sembra non soffrire mai. Vino netto e cristallino, dall'olfatto importante di piacevole e delicata finezza. Profumi fruttati, croccanti e delicati, confermati in bocca da un'intensa persistenza.

## ABBINAMENTI

Il carattere etnico di questo vino ne impone l'abbinamento con quanto di più tradizionale la cucina siciliana di pesce o di verdure può offrire. Perfetto anche con prodotti lattiero- caseari.

## DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

# TERRE di GIUMARA

ZIBIBBO



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Al palato questo vino si rivela morbido, variando il suo tono di profumo da una spezia presa come se fosse da sempre la sua a un frutto ultrasuadente.

## ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo e ottimo compagno per i palati vegetariani. Da buon vegetariano sposa perfettamente il pesce, anche crudo.

## DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.



# TERRE di GIUMARA

FRAPPATO NERELLO MASCALESE



## INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

## 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 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio inox.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Un uvaggio che consente di bilanciare egregiamente il diverso contenuto di tannini dei due vitigni. Vino fresco, bouquet pieno, note di spezie e frutti di bosco.

## ABBINAMENTI

Certamente adatto ad accompagnare sia carne, sia pesce.  
Ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.

## DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

# TERRE di GIUMARA

NERO D'AVOLA



## 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 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio inox.

## IL PARERE DELL'ENOLOGO

Soltanto 1/3 del vino è affinato in barrique per 4 mesi, giusto il tempo per rassodarne la struttura senza compromettere la freschezza. Rosso intenso con riflessi purpurei, esprime note eleganti di frutti a bacca nera come prugna e ciliegia. In bocca grazie ai vellutati tannini è armonico ed equilibrato.

## ABBINAMENTI

Come non immaginare il Terre di Giumara Nero d'Avola con paste dai ricchi sughi al pomodoro, con carni rosse alla brace o con selvaggina.

## DATI TECNICI

Alcol 13,5% vol.

  
*Caruso & Minini*

# T A G Ò S

## GRILLO



### INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, dopo appassimento su pianta, diraspatura manuale e macerazione del mosto con le bucce a bassa temperatura, separazione per pressatura a bassa pressione e completamento della fermentazione in tonneau, già utilizzate per il Timpune, al raggiungimento della gradazione alcolica viene abbassata la temperatura facendo arrestare la fermentazione.

### AFFINAMENTO

4 mesi di sosta nei tonneau di fermentazione e poi una sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

### IL PARERE DELL'ENOLOGO

L'attesa dell'attimo migliore caratterizza la nostra vendemmia tardiva. Colore solare con riflessi dorati intensi, profumo floreale e fruttato con note di miele, cannella ed erbe officinali. Gusto piacevole su un fondo morbido e dolce ma mai stucchevole.

### ABBINAMENTI

Il fine pasto è la contea di questo vino e non importa se si tratti di formaggi stagionati o di dolci della migliore tradizione siciliana.

### DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

  
*Caruso & Minini*

**BRUT**  
**SPUMANTE**  
**METODO CLASSICO**



**INDICAZIONE DI QUALITA'**

Delia Nivolelli Bianco  
Denominazione di Origine Controllata

**RACCOLTA**

Raccolta a mano in piccole cassette nella prima decade di agosto.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Fermentazione in acciaio, temperatura controllata e affinamento sui lieviti fino alla presa di spuma. Rifermentazione in bottiglia con affinamento di almeno 12 mesi sui lieviti.

**IL PARERE DELL'ENOLOGO**

La fragranza dell'uva e la classicità di un metodo si fondono per dare origine ad un prodotto armonioso e ricco di sensazioni stimolanti al naso e in bocca.

Di colore giallo chiaro luminoso con un perlage di interessante finezza. Delicato al naso nelle tonalità vegetali e floreali, presenta note fruttate di mela, agrumi e pesca bianca, sfumate da leggere tostature di pane e mandorle.

Bocca vitale, sapida, fresca e bilanciata, di bella tessitura per un insieme dinamico e croccante.

**ABBINAMENTI**

Si abbina ,con grande personalità, con crudo di pesce, crostacei e molluschi, superlativo l'abbinamento con ostriche.

Grazie ad un'acidità ed un finale non stucchevole può essere bevuto a tutto pasto con primi e secondi a base di pesce anche ben strutturati come cernia e pesce azzurro.

**DATI TECNICI**

Alcol 12 % vol.

[www.carusoeminini.it](http://www.carusoeminini.it)

