



CARUSO & MININI®

SCHEDE TECNICHE

falstaff

93 punti



94 punti



Oro

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17,5/20

JSI WINE RATINGS

91 punti



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 tonneau 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 arrotondate 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.

www.carusoeminini.com



MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

Oro



91 punti

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17,5/20



Argento

JSI WINE RATINGS

90 punti



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 tonneau 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.com





Luca Maroni

96 punti



18/20



Oro

v i t a e

la guida vini

2022

TTTT

4 viti



93 punti



92 punti



CARUSO & MININI®

Nino

Rosso
Sicilia igt

INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Mascalese

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.

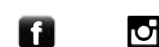
ABBINAMENTI

Vino ricco e potente, solo per intenditori.

DATI TECNICI

Alcol 15% vol.

www.carusoeminini.com



JSI WINE RATINGS

90 punti

CARUSO & MININI®

ARANCINO

BIANCO MACERATO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

La lavorazione dell'Orange inizia nei primi giorni di settembre con la vendemmia dei primi grappoli che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspati e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione, successivamente, si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi.

AFFINAMENTO

L'affinamento di questo vino avviene in acciaio per 4 mesi prima di essere trasferito in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Vino deciso e importante, di colore giallo dorato con tenui riflessi ramati. Presenta sentori di agrumi canditi e di erbe tipiche del mediterraneo. Al palato la salinità e la tannicità si armonizzano con l'estrema freschezza, donando un finale elegante e persistente.

ABBINAMENTI

vino da tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, piatti di pesce, foie gras e formaggi erborinati e carni bianche.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

www.carusoeminini.com



internationaler
bioweinpreis
WINE System AG

Oro



92 punti

falstaff

91 punti

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine

93 punti



CARUSO & MININI

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 12,5 % vol.

www.carusoeminini.com



internationaler
bioweinpreis
WINE System AG

Oro



91 punti

falstaff

92 punti

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine

91 punti



CARUSO & MININI

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 incunarsi, esaltandoli, tra i sapori più variegati e delicati.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.

www.carusoeminini.com



internationaler
bioweinpreis
WINE System AG

Oro



90 punti

falstaff

91 punti

Antonio Galloni
PRESENTS

vinous
explore all things wine

91 punti

JSI WINE RATINGS

90 punti



CARUSO & MININI

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.

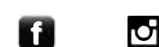
ABBINAMENTI

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

DATI TECNICI

Alcol 13,5 % vol.

www.carusoeminini.com



internationaler
bioweinpreis
WINE System AG

Oro



92 punti

falstaff

91 punti

Antonio Galloni
PRESENTS

vinous
explore all things wine

96 punti

WINE ENTHUSIAST

90 punti

JSI WINE RATINGS

90 punti



CARUSO & MININI

NATURALMENTE BIO

PERRICONE

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 controllata di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche in acciaio inox; elevage 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.com

