

Vinaioli

Carusu Rosso Etna DOC



In **2008** recupereerde de familie Bevilacqua **oude wijngaardterrassen** in Contrada Bocca d'Orzo, **Randazzo**, op de **noordelijke helling van de Etna**. Het domein situeert zich **tussen 600 en 950 meter** boven de zeespiegel en is 36 ha groot, beplant met wijngaarden, olijfbomen, kersbomen en kastanje- en eikenbossen.

Uiteraard is de **Nerello Mascalese** de belangrijkste druif en de rode draad doorheen de hele productie; daarnaast zijn er ook Nerello Cappuccio en internationale druivensoorten als Petit Verdot, en Chardonnay en Pinot Noir (de laatste twee voor Spumante Metodo Classico).

Deze Carusu is een **moderne blend** van **80% Nerello Mascalese** en **20% Nerello Cappuccio** van **10 tot 30 jaar** oud. **Noordwest** georiënteerde wijngaarden op **vulkanische bodems** tussen **650 en 850 m hoogte** met grote dag-nacht temperatuurverschillen.

Lange en gecontroleerde **maceratie**. **6 maanden houtlagering** en verfijning van minstens 2 jaar in de fles.

Intens robijn met **overgang naar granaat**. **Elegante** en **kruidige** neus, met een **delicaat vleugje vernis** in **perfecte harmonie** met het **rijpe fruit** en de **kruiden**. **Directe** en **overtuigende** smaak, duidelijk aanwezige maar **ronde en zachte tannines**, en een lichtjes **etherisch** einde. **Elegante** wijn, die een perfect beeld geeft van de **terroir**.

Serveren bij **18°C** bij **goed gekruid wit of rood vlees**, halfoude kazen, maar ook bij soep en visgerechten, meer specifiek tonijn.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be