

Sigva

Caruso & Minini Sciantoné

Artikelnummer: X5362CM0501

Ursprung: Sicilien

Druva: Chardonnay

Årgång: 2025

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Doften är rik av citrusfrukt, ek med en touch av vanilj och smaken är aromatisk, torr och fyllig med intensiva toner av tropisk frukt och svartvinbärsblad samt en hög fin syra.

Skörd/Vinifikation:

Lagrad på sur lie i 6 veckor på amerikanska ekfat.

Passar till:

Passar till grillad fisk med smörslungade grönsaker, kyckling och vegetariska rätter.

Information om producent:

Vinodlingarna, Giummarella och Cuttaia, ligger i Marsala, på Siciliens västligaste kust, och täcker en yta på mer än 120 hektar på en höjd från 200 upp till 450 meter över havet, är hållbarhetscertifierade Equalitas, och den del av ytan, tillägnat Giovanna Carusos BIO projekt, är ekologiskt certifierat. Området, som ligger 20 kilometer från havet, kyls av hårda vindar, men är ändå tillräckligt långt inåt land för att skyddas från eventuella skador. Marken består av alluvial jord, rik på vatten och organiska ämnen. I jorden finns stora stenar, kallade cuti på lokal dialekt, som ger en distinkt mineralitet till druvorna och drar åt sig värme från solen som de överför till vinstockarna vilket ger en tidig mognad av druvorna och en hög fin syra. Caruso & Minini odlar inhemska druvor som Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato och Perricone, men också internationella vinstockar som Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah och Merlot.