



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Tasàri Catarratto 2017

PRODUCENT:	Caruso & Minini	DRUVA:	100 % Catarratto
HEMSIDA:	www.carusoeminini.it	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Terre Siciliane IGP, Sicilia, Italien	SOCKER:	3.8 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	6.1 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Aromer av exotisk frukt och honung.

SMAK: En mjuk, mogen, fruktig smak.

VINIFIERING: Maceration sker i rostfria tankar vid en temperatur på fyra grader under fyra timmar. Därefter följer en mjuk pressning, musten jäser i rostfria tankar under 15 dagar. Druvan odlas över hela ön. Ger ett vin med bra struktur och syra.

LAGRING: Vinet lagras fyra månader på tank och 2 månader i butelj.

OM PRODUCENTEN

Terre di Giumara grundades i slutet av 1800-talet av Antonino Caruso. Området visade sig vara perfekt för odling av druvor för högkvalitativa viner. Sonen Francesco Nino tog över verksamheten runt 1900-talet. Idag är det den femte generationen som driver Terre di Giumara vidare. Detta görs av Stefano Caruso och hans bröder Francesco och Roberto. De behöll vingårdsnamnet på de vingårdsbetecknade vinerna vilket är en hyllning till tidigare generationers arbete. Vingårdarna i Giummarelle och Cuttaia ligger i ett bergigt område öster om Marsala vid gränsen till Salemi och Marsala del, 200-400 meter över havet. Jordmånen består av sand och lera med ca 35 % inslag av kalksten.

