Caruso e Minini Terre Siciliane Terre di Giumara Frappato-Nerello Mascalese

Sicilië - Italië

Prachtige mix (50/50) van de intens fruitige frappato, die met haar kersenaroma's doet denken aan pinot noir, en de krachtig smakende nerello mascalese. De druiven worden met de hand geoogst en apart vergist in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt ongeveer eenderde deel gedurende vier maanden in kleine eikenhouten fusten, waardoor de houtdosering verleidelijk en verfijnd is. De uiteindelijke assemblage heeft onmiskenbaar heel fraaie fruittonen en een heerlijke smeuïgheid van de eikenhoutrijping. Dit is een mooi voorbeeld van modern wijn maken met behoud van het karakter van de traditionele druiven. Stefano Caruso toont hiermee de kwaliteit van de relatief onbekende wijnbouw uit de provincie Trapani. Heerlijk!



Proefnotitie

Helderrode kleur, fraai geurend met rijpe fruittonen, iets karamel en milde kruiden. De smaak zet vol en evenwichtig in en ontwikkelt een milde tannine en aromatische finale.

Drinken bij

Mooie begeleider van koude schotels, antipasti, maar ook prima bij kruidige pasta.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk houdbaar tot vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

50% Frappato, 50% Nerello mascalese

Onderscheidingen

2022	Perswijn | juli 2025: 15/20 punten Goed | Bloemen en zoethout
2022	JamesSuckling.com | 90/100 | Quite juicy and vibrant
2021	WineEnthusiast.com | 90/100

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl