Caruso e Minini: il successo della linea Bio



L'azienda di Marsala per la linea Naturalmente Bio punta su 4 vini monovarietali da uve autoctone: Catarratto, Grillo, Perricone e Nero d'Avola

La Sicilia detiene il vigneto bio più grande d'Italia, pari al 34% della superficie biologica nazionale, il doppio di quello della Puglia, la regione che segue in questa specifica graduatoria. Notevole è stato il processo di riconversione che cantine e vignaioli hanno attuato negli ultimi 10 anni.

Il bio di Caruso e Minini: una scelta "familiare"

Quella del bio è la strada intrapresa, ad esempio, dalla **cantina Caruso e Minini** di Marsala (TP) che da qualche anno ha spostato l'attenzione su una linea di vini che affianca e completa l'offerta profonda ed assortita delle etichette aziendali.

La realtà è nata dall'unione delle famiglie **Caruso**, agricoltori siciliani da generazioni, e **Minini**, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Decidono di investire su un antico baglio a Marsala che oggi rappresenta il cuore dell'azienda in cui si vinifica e si accolgono i

visitatori.

Oggi la gestione è nelle mani della nuova generazione, **Giovanna e Rosanna** figlie di Stefano Caruso, che con caparbietà e larghe vedute stanno traghettando l'azienda verso il futuro.

120 ettari di vigneti a Salemi

I vigneti sono situati nel territorio di Salemi, precisamente nelle contrade Giummarella e Cuttaia: **centoventi ettari distesi in una zona collinare** con un'altitudine massima di 450m s.l.m. I terreni ospitano vitigni autoctoni quali Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato e Perricone, ma anche varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot.

La linea Naturalmente Bio di Caruso e Minini

Il progetto biologico della **linea Naturalmente Bio** è stato voluto fortemente dalla nuova generazione della famiglia Caruso che ha, sin da subito, creduto nella sostenibilità sia in campagna che in azienda.

Proprio portando avanti queste idee è stata ideata e creata, insieme ad un team di enologi e agronomi, una linea giovane e fresca sorretta e divulgata da una comunicazione accattivante. In ogni etichetta, infatti, è rappresentato un fiore tipico dei campi di questo lembo di Sicilia Occidentale.

Degustazione dei 4 vini della linea Naturalmente Bio

Sono quattro i vini biologici prodotti dalla **cantina marsalese Caruso e Minini** nell'ambito della linea Naturalmente Bio, molto diversi tra loro ma con una nota comune: lo **stile fresco ed elegante**.

Naturalmente Bio Grillo

Il **Grillo è un vitigno a bacca bianca** molto diffuso nel marsalese. Storicamente utilizzato insieme ad altre uve per la produzione del Marsala, oggi viene riproposto come vino da tavola che – grazie alle sue caratteristiche organolettiche – si presta ad una potenziale longevità.

La **versione 2020 di Caruso e Minini** colpisce per la sapidità e acidità ma al tempo stesso per la sua equilibrata morbidezza e ottima struttura gustativa. Predilige abbinamenti delicati come tartare di pesce crudo o sushi.

Naturalmente Bio Catarratto

Il Cataratto è uno dei vitigni a bacca bianca più diffuso in Sicilia occidentale. Ne esistono di tre tipi: il bianco comune, il lucido e l'extra lucido.

Al naso è un'esplosione di frutta tra cui mela verde, pera, ananas e mango. A questa si accompagna una nota floreale spiccata, tipica dei fiori bianchi che lo rendono sicuramente fresco ed elegante. Al palato, il **Cataratto Naturalmente Bio** è un vino pieno, minerale, acido e leggermente sapido frutto della brezza marina in collina.

Naturalmente Bio Perricone

Si tratta di una rarità in quanto del <u>Perricone</u>, uno dei vitigni a bacca rossa più antichi in Sicilia presente in prevalenza nella Sicilia occidentale, oggi ne restano pochi ettari.

La famiglia Caruso ne possiede alcune vigne dalle quali produce un vino che, al naso, presenta note speziate e balsamiche, liquirizia, cioccolato; ossigenandosi si aggiungono i frutti rossi e la confettura.

Al palato, il **Naturalmente Bio Perricone** è morbido e vellutato ma allo stesso tempo tannico. Proprio per le sue caratteristiche strutturali e la sua freschezza è un vino che può essere tranquillamente abbinato a del pesce grasso come il tonno o la cernia.

Naturalmente Bio Nero D'Avola

Non poteva mancare il vitigno più diffuso e conosciuto di Sicilia, il Nero D'Avola. Al naso, frutta speziata dove la protagonista è sicuramente la ciliegia. Al palato, esprime con brio i tannini morbidi e una buona acidità, rivelandosi armonico e vivace con un bel corpo ed un perfetto equilibrio. Consigliato in abbinamento a carni arrosto o sugo di funghi.

Caruso & Minini S.r.l.

Via Salemi, 3 - Marsala (TP) Sito web - Facebook - Instagram