



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

Arancino  
Weingut: Caruso & Minini  
bewertet am 12.05.2022

<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>98</b>	<b>AUSZEICHNUNG: GRAND GOLD</b>
Kategorie	<b>Weißwein</b>	
Jahrgang	<b>2021</b>	
Hauptrebsorte / Rebsorten	<b>Catarratto</b>	
Qualität	<b>IGP</b>	
Land - Region	<b>Italien - Sizilien</b>	
Alkohol in vol.%	<b>12,76</b>	
Restzucker in g/l		
Säure in g/l	<b>5,70</b>	
Schwefel freie/ges. in mg/l	<b>10,00</b>	
Ausbau	<b>Edelstahl</b>	

	Analyse - Quantitative Einschätzung										
	wenig->deutlich					signifikant erkennbar					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Klarheit											●
farblos - grün - gelb - braun								●			
Farbintensität											●
würzig											●
erdig											●
kräutrig											●
Apfelkern											●
Orangenzeste											●
Gesamtintensität											●
süß		●									
Säure - gustatorisch											●
Säure Irritation (Haptik)											●
Extraktichte											●
Bitter											●
Adstringenz											●
Phenole / Tannin											●
Alkoholeindruck											●
CO2											●
Intensität / Volumen											●
Nachhall / Länge											●
Balance											●

	Ranking - Qualitative Einschätzung										
	Fehler					trinkbar->optimal					
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●
											●



reduktiv --- oxidativ

modern --- traditionell

wenig --- viel

Zusammenfassung										
Stilistik										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Begeisterungsindex										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Potential										
2028										



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - spring

**Arancino**

**Weingut: Caruso & Minini**

bewertet am 12.05.2022

### Beschreibung

La lavorazione dell'Orange inizia nei primi giorni di settembre con la vendemmia dei primi grappoli che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspati e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione/fermentazione, successivamente, si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi. AFFINAMENTO: L'affinamento di questo vino avviene in acciaio per 4 mesi prima di essere trasferito in bottiglia.

### Food-Pairing

vino da tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, piatti di pesce, foie gras e formaggi erborinati e carni bianche.