

i Carusi

SELEZIONE VINI WINE LIST

La nostra selezione di vini vede come denominatore comune la presenza di piccole cantine dove l'elemento essenziale è il rapporto uomo-vino.

Dietro ogni bottiglia di vino, una storia da raccontare, perché fatta con amore.

Ciò che vogliamo trasmettere è l'amore per la nostra Sicilia ed il rispetto per questo territorio.

Our selection of wines sees as common denominator the presence of small wineries where the main element is the relationship between man and wine. Behind every bottle of wine, a story to tell, because it is made with love. What we want to convey is the love for our Sicily and respect for this territory.

i Carusi

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE 



Vino Bianco

€ 8,00



Vino Rosso

OUR SELECTION OF WINE BY THE GLASS 



White wine

€ 8,00



Red wine

INFO UTILI PER LEGGERE LA NOSTRA CARTA VINI *HOW TO READ OUR WINE LIST*



VinNatur è un'associazione che ha come obiettivo, e scopo statutario, la promozione di "attività dirette alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche". Coerentemente con questo obiettivo, il vino prodotto dai soci VinNatur è connotato da una fondamentale caratteristica: è esente da ogni tipo di pesticida, ciò è garantito dalle analisi residuali che ogni anno l'Associazione effettua sui vini di tutti i viticoltori associati.

VinNatur is an association that has as its object and purpose the promotion of "activities aimed at the cultivation of vines and the production of quality wines, according to natural methods associated with the territory, without technological forcing".

Consistent with this goal, the wine produced by the VinNatur partners is characterized by a fundamental feature: it is free from any pesticide, this is guaranteed by the residual analyzes that the Association performs every year on the wines of all the associated winemakers



Vini prodotti con uve biologiche. Il disciplinare del Biologico viene seguito per la gestione del vigneto.
Wines products with organic grapes. The specification of the Biological is followed for the management of the vineyard



Vini con certificazione biologica sia in vigna che in cantina
Wines with Biological Certification, both on the vineyard and in the cellar, as indicated on the label.



Vini "artigianali" che rispettano profondamente la natura, la fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni e senza l'uso di alcuna sostanza chimica.

Bianchi / White



GAMBINO VINI – FEUD'O BIANCO

VITIGNI: GRILLO, CARRICANTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C

OCCHI: giallo paglierino tendente al dorato

NASO: aromi di frutta gialla come ananas, melone, frutto della passione e pesca matura.

BOCCA: inebrianti note di basilico e timo conferiscono un gusto fresco e avvolgente.

€28.00



BRUGNANO – VIVENS BIO

VITIGNI: CATARRATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11° C

OCCHI: giallo paglierino con lievi sfumature più intense

NASO: note floreali e di vaniglia e frutta a pasta bianca

BOCCA: pulito e fresco

€28.00



THERESA ECCHER – ALIZÉE

VITIGNI: CARRICANTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: giallo luminoso e delicato

NASO: profumo intenso bouquet raffinato dalle varie tonalità di frutta fresca

BOCCA: sapore vivo e vivace, elegante, equilibrato, fresco, intensamente fruttato con una forte persistenza aromatica.

€ 30.00



GAMBINO VINI – TIFEO BIANCO

VITIGNI: CARRICANTE, CATARRATTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: chiaro paglierino con riflessi verdolini

NASO: aromi di fiori gialli (ricorda le margherite, la ginestra e la mimosa) con delicati sentori di limone

BOCCA: intensamente fresco e secco, minerale e sapido sul finale

€35.00



I MONACI DELLE TERRE NERE – GUIDO COFFA BIO

VITIGNI: ETNA BIANCO DOC

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

OCCHI: giallo paglierino brillante

NASO: pera, mela, sentori floreali di ginestra, fiori di campo e anice

BOCCA: fresco con una gradevole acidità, sapido, verticale.

€36.00



BONSIGNORE – OI BIO

VITIGNI: Grillo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

OCCHI: giallo paglierino

NASO: frutti esotici, tra cui la papaya, mandorle tostate e un accenno di miele.

BOCCA: freschezza e la struttura elegante, sottolineando la sua vena minerale, la sua cremosa freschezza e sapidità

€36.00



FEUDO MONTONI – GRILLO DELLA TIMPA BIO

VITIGNI: Grillo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C

OCCHI: giallo paglierino con velature verdoline molto fresche

NASO: fruttato, con note di mela verde, pesca gialla e albicocca, floreale, con rimandi al fiore d'acacia, alla zagara e alla ginestra

BOCCA: molto fresco, morbido, persistente, ben bilanciato dal tenore alcolico

€ 35.00



FEUDO MONTONI – INZOLIA DEI FORNELLI DOC BIO

VITIGNI: Inzolia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

OCCHI: giallo con riflessi verdognoli

NASO sentori floreali di ginestra e camomilla, con aromi di pera, melone giallo e miele

BOCCA: bilanciata acidità e persistente freschezza, sul finale molto lungo, con una spiccata mineralità

€ 35.00



PIETRADOLCE – ETNA BIANCO DOC

VITIGNI: Carricante

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

OCCHI: giallo paglierino

NASO: Fruttato e mediterraneo, con note di frutta bianca, fiori, erbe aromatiche e nocciole

BOCCA: Morbido, equilibrato, fresco e piacevolmente sapido

€ 30.00

Rosati / Rosè



GAMBINO VINI – TIFEO ROSATO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° /10° C

OCCHI: Colore rosa tenue, con riflessi ramati.

NASO: Fragranza di rosa e pepe bianco, mentuccia e spiccata mineralità.C

BOCCA: Agile al palato, ha un gusto deciso ed elegante, dove la fluente scia sapida ne accompagna il lungo finale.

€36.00



GUIDO COFFA – ETNA ROSATO BIO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE 95%; NERELLO CAPPUCCIO 5%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

OCCHI: Colore rosa cipolla

NASO: Note frutti rossi

BOCCA: vino di grande freschezza e facile beva, simile ai vini che i nostri avi usavano fare, caratterizzato dal breve contatto del mosto con le bucce,

€36.00

Rossi / Red



GAMBINO VINI – FEUD'O ROSSO

VITIGNI: NERO D'AVOLA, NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16° C

OCCHI: rosso rubino con orlo porpora

NASO: deliziosi profumi di frutti rossi, come lampone, ciliegia rossa e fragola e poi ancora note di pepe nero e tamarindo.

BOCCA: usto piacevolmente morbido, animato da sfacciata freschezza e delicata sapidità.

€28.00



GAMBINO VINI – TIFEO ROSSO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: colore rubino delicato

NASO: Al primo impatto si notano le more di rovo e la frutta gialla come pesca ed albicocca.

BOCCA: leggeri sentori di bosco, tabacco, spezie e cuoio.

€35.00



I MONACI DELLE TERRE NERE – GUIDO COFFA BIO

VITIGNI: NERELLO MASCALESE 90% NRELLO
CAPPuccio 10 %

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

OCCHI: rosso rubino

NASO: floreale, frutti rossi con leggere note di sottobosco

BOCCA: elegante, equilibrato, tannino rotondo, speziato, minerale, finale persistente.

€36.00



BONSIGNORE – IO BIO

VITIGNI: Nero d'Avola

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: rosso rubino brillante

NASO: piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e aromi speziati

BOCCA: Al palato si evincono tannini gentili ed equilibrata mineralità che conferiscono freschezza e lunga persistenza.

€36.00



BONSIGNORE – CUBBÙRO BIO

VITIGNI: Nero d'Avola, Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C

OCCHI: color rosso granato

NASO: aromi freschi di mirtilli rossi, ribes e ciliegie si uniscono a delicate note di liquirizia e di cioccolato

BOCCA: Tannini morbidi e vellutati. Struttura fresca e speziata

€40.00



GAMBINO VINI – PETTO DRAGONE

VITIGNI: NERELLO MASCALESE

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° /18° C

OCCHI: Luminoso e vibrante rosso rubino.

NASO: Profumi di ciliegia rossa e ribes sono seguiti da lavanda essiccata, viole, accenni di cuoio e tabacco.

BOCCA: Potente e raffinato, poggia su una fitta trama tannica che promette un lungo assaggio

€36.00



FEUDO MONTONI – NERO D'AVOLA VRUCARA BIO

VITIGNI: Nero d'Avola 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C

OCCHI: Rosso rubino concentrato

NASO: Balsamico penetrante, di liquirizia, frutta del sottobosco, spezie orientali, minerale, dai lievi sbuffi di incenso

BOCCA: Vellutato, ampio e grande struttura, fresco sapido e di grande persistenza nei ritorni aromatici

€ 70.00



PIETRADOLCE – ETNA ROSSO DOC

VITIGNI: Nerello Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

OCCHI: Rosso rubino brillante

NASO: Delicato e speziato, con nuance di frutti di bosco unite a sentori boschivi di erbe e radici

BOCCA: Fresco, elegante e lungo, animato da una ricca sapidità e da vigorosi tannini

€ 30.00

Frizzanti/Sparkling



BRUGNANO – TAURUS BIANCO

VITIGNI: Selezione di uve bianche

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8° C

OCCHI: Sfumature giallo paglierino, con delicati riflessi verdognoli.

NASO: vivace e floreale, con sentori di pesca e agrumi.

BOCCA: I vitigni autoctoni regalano una sensazione di forza e tradizione, al contempo i vitigni alloctoni donano morbidezza ed eleganza al palato.

€ 30.00



BIANCAVIGNA. – CONGLIANO VALDOBBIADENE BRUT BIO D.O.C.G

VITIGNI: Glera

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

OCCHI: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

NASO: molto fine ed elegante con note floreali e fruttate che ricordano fiori bianchi, mela, frutta a polpa bianca e un leggero agrumato

BOCCA: al palato è cremoso con una buona persistenza ed equilibrio

€ 30.00

*...poichè le parole sono come il vino:
hanno bisogno del respiro e di tempo
perchè il velluto della voce riveli
il loro sapore definitivo.*

Luis Sepùlveda (1949)

*«Words are like wine: they need to breath and
time because the velvet voice reveals their final
taste»*

Luis Sepulveda (1949)

i Carusi