1914
Mieru Pizzicatu

CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

CELLINO SAN MARCO (BR)

1914
Mieru Pizzicatu

Angelo Carmelo Franco Marco

Oltre cento anni di tradizione vitivinicola

www.vinimarcocarrisi.it

L'azienda

Casa Vinicola MARCO CARRISI rappresenta oggi uno tra i più importanti brand delle aziende vinicole private italiane.

La **Casa** mira a distribuire e commercializzare un vino eccellente a marchio con altissimo livello di attenzione sulla qualità del prodotto, curato nei minimi particolari avvalendosi di un supporto di stimatissimi collaboratori, che porta al miglior raggiungimento degli obiettivi aziendali prefissati e programmati per ogni annata, avendo un legame quotidiano con il territorio, con le sue tradizioni, con la cultura salentina.

È proprio nel Salento, a Cellino San Marco, dove la **Casa** mira a mettere in evidenza con i suoi prodotti, la territorialità, l'aspetto climatico e morfologico delle aree di coltivazione, l'esperienza, la competenza professionale degli agronomi e degli enologi, le capacità imprenditoriali con strategie commerciali e di marketing che rappresentano i valori, gli elementi e i principi aziendali più importanti e fondamentali su cui si basa e si concretizza l'operato della **Casa Vinicola MARCO CARRISI**.

La storia

La Casa Vinicola nella sua produzione ha voluto puntare su un solo brand di garanzia e di successo: il **1914.**

I **vini 1914** della Casa Vinicola hanno diverse tipologie di uvaggi. La filiera va dal **Primitivo, al Negroamaro, al Fiano e al Rosato Salento.**

La storia della produzione ebbe inizio nel luglio del 1**914**, quando il bisnonno di **Marco, Angelo Carrisi,** contadino di quell'epoca acquistò un appezzamento di terreno in onore della nascita del figlio **Carmelo**, coltivando così la prima Tenuta di produzione vitivinicola con l'impianto ad alberello.

Così anche **Carmelo Carrisi**, nonno di **Marco**, negli anni continuò con sacrificio a far produrre il terreno donatogli dal padre **Angelo**, appassionandosi così tanto da aumentare negli anni gli ettari vitati.

La vera svolta si avrà con la gestione dell'azienda del figlio **Franco Carrisi**, papà di **Marco**, il quale con le sue capacità imprenditoriali è riuscito a far crescere in maniera esponenziale l'azienda di famiglia.

Marco Carrisi, negli ultimi anni, ha voluto coronare un sogno: quello di creare un brand vincente con la produzione in bottiglia racchiudendo quello che è stato oltre un secolo di storia, caratterizzato da entusiasmo per il proprio lavoro, sacrifici, rischi e sudore.

L'obiettivo di **Marco Carrisi** è quello di garantire, nel rispetto dell'ambiente e della natura, la massima qualità dei **vini 1914** basandosi sul supporto dell'innovazione tecnologica, porgendo l'attenzione alle esigenze del mercato, creando una vera fiducia con il consumatore, proponendo quotidianamente una gamma di vini di altissima qualità al giusto prezzo.

Negli anni a seguire, **Marco Carrisi** ha inserito, nella gamma di bottiglie prodotte, la linea Luxury rappresentata da due rossi importanti della Casa Vinicola considerandoli la top class della produzione con un numero limitato di bottiglie annue: **MR CARRISI e 10 DODICI.**

Un grande successo è stato raggiunto anche con l'inserimento della linea bollicine: **BUENA VIDA bianco e BUENA VIDA rosè.**

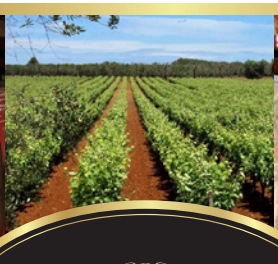
È stato proprio il concetto di continuità trasmessa da padre in figlio che ha reso vincente questa filosofia aziendale e che ha fatto della **Casa Vinicola MARCO CARRISI** una delle più importanti realtà vitivinicole salentine.

The Company

Today Casa Vinicola Marco Carrisi represents one of the most important brand of Italian private company.
The Company aims at marketing an excellent wine brand with the highest level of attention on the quality of the product. Thanks to esteemed collaborators and thanks to a daily link with Salento territory, tradition and culture, Casa Vinicola Marco Carrisi can acheive best results every year.
It is right here in Salento, exactly in Cellino San Marco (Br), where Casa Vinicola aims at pointing out through its products, the territoriality, its climate, the morphology of the cultivated areas, the experience and the agronomists, enologists and entrepreneurial skills. All this represents the main elements on which Casa Vinicola Marco Carrisi is based.

Story

In its production, Casa Vinicola Marco Carrisi has wanted to focus on just one warranty and successfull brand: **1914.**
1914 wine line has different types of blend: PRIMITIVO, NEGRAMARO, FIANO and ROSATO SALENTINO.
The story of the production started on July 1914, when the farmer great grand father of Marco, Angelo Carrisi, bought a land in honour of his son' Carmelo's birth. He began to cultivate his first wine production through plant slaping. Also Carmelo Carrisi, the grand father of Marco, continued to cultivate the land of his father Angelo, increasing the vineyards. The real turning point will come with Franco Carrisi, Marco's father who, thanks to his entrepreneurial skills, has succeeded in improving his "family company." In the last few years, Marco Carrisi, wanted to realize his dream: to create a winning brand with the production of a bottle in which you can find more than a century of history characterized by enthusiasm for their work, sacrifices, risks and sweat.
The goal of Marco Carrisi is to ensure a high quality of his **1914 wine line**, in respect towards the environment and in harmony with nature. He works with the help of technological innovation, meeting the requirements of the market and customers through a high quality at the right price.
In the following years, Marco Carrisi has inserted the Luxury Line in the range of bottles, represented by two important Casa Vinicola red wines. They are considered the top class of the production with a limited number of bottles every year: MR CARRISI and 10 DODICI.
We reached a great success with the bubbles line: white BUENA VIDA and rosè BUENA VIDA.
The concept of "continuity" from father to son has made winning this company philosophy and Casa Vinicola Marco Carrisi one of the most important wine company of Salento.



1914 Mieru Pizzicalu
BUENA VIDA
CASA VINICOLA
MARCO CARRISI
CELLINO SAN MARCO (BR)
MR CARRISI 1914
10 DODICI Il protagonista

Linea 1914

1914 PRIMITIVO
ORO

Salento
Indicazione Geografica Protetta

Vino ricavato dal vitigno Primitivo 100%.
Colore rosso intenso, profumo caldo etereo intenso, gusto ricco di sapori, vellutato ed armonico.
Si accompagna a carni rosse, selvaggina e formaggi duri, soprattutto intingoli, brasati e stufati.
Stappare, ossigenare in caraffa e servire alla temperatura di 18 - 20°C

Nome del Vino: **1914 Primitivo**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Primitivo 100%**

Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**

Produzione di uve per ettaro: **5.000 Kg**

N° Ceppi per ettaro: **4.500**

Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**

Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**

Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di settembre**

Fermentazione del mosto: **Acciaio**

Affinamento del vino: **Barrique**

Colore: **Rosso intenso**

Profumo: **Caldo etereo intenso di prugna**

Abbinamento gastronomico: **Carni rosse, selvaggina, formaggi duri, brasati e stufati**

Temperature di servizio: **18 °C – 20 °C**

Gradazione: **14,5% vol**

Confezioni: **6 bottiglie**

1914 NEGROAMARO
ARGENTO

Salento
Indicazione Geografica Protetta

È ricavato da vitigno autoctono Negroamaro vinificato in purezza di colore rosso intenso, dal profumo speziato con sentori di carruba e cioccolato, con gusto armonico e caldo. Da abbinare con arrosti alla griglia, formaggi stagionati, salami, piatti elaborati e piatti tipici salentini.

Linea 1914

Nome del Vino: **1914 Negroamaro**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Negroamaro 100%**

Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**

Produzione di uve per ettaro: **8.000 Kg**

N° Ceppi per ettaro: **4.500**

Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**

Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**

Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di settembre**

Fermentazione del mosto: **Acciaio**

Affinamento del vino: **Barrique**

Colore: **Rosso intenso**

Profumo: **Speziato con sentori di carruba e cioccolato**

Abbinamento gastronomico: **arrosti alla griglia, formaggi stagionati, salami, piatti tipici salentini**

Temperature di servizio: **18 °C – 20 °C**

Gradazione: **14,5% vol**

Confezioni: **6 bottiglie**

Linea 1914

1914 FIANO
PERLA

Salento
Indicazione Geografica Protetta

Vino bianco di grande pregio, ottenuto dalla vinificazione di uve 100% fiano. Di colore paglierino chiaro, di gusto secco ed armonico, ben strutturato. Al naso prevale un profumo floreale e di frutta, con qualche nota di miele. Da servire fresco a 8 -10 °C come aperitivo, abbinamento con pesce e crostacei, consigliato anche con formaggi freschi.

Nome del Vino: **1914 Fiano**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Fiano 100%**

Sistema di allevamento: **Alberello Appoggiato**

Produzione di uve per ettaro: **8.000 Kg**

N° Ceppi per ettaro: **4.500**

Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**

Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**

Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di Agosto**

Fermentazione del mosto: **Acciaio**

Affinamento del vino: **Acciaio**

Colore: **Giallo paglierino chiaro**

Profumo: **Floreale e di frutta con qualche nota di miele**

Abbinamento gastronomico: **arrosti di pesce e crostacei, consigliato anche con formaggi freschi**

Temperature di servizio: **8 °C – 10 °C**

Gradazione: **14% vol**

Confezioni: **6 bottiglie**

1914 ROSATO
CORALLO

Salento
Indicazione Geografica Protetta

Vino dal gusto fresco, frizzante ed elegante.
Dal classico sistema di vinificazione del rosato del Salento, si abbina con antipasti, primi piatti e portate di pesce. Da servire fresco a 8 - 10 °C.

Linea 1914

Nome del Vino: **1914 Rosato**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Negroamaro 100%**

Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**

Produzione di uve per ettaro: **8.000 Kg**

N° Ceppi per ettaro: **4.500**

Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**

Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**

Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di Settembre**

Fermentazione del mosto: **Acciaio**

Affinamento del vino: **Acciaio**

Colore: **Rosa tenue**

Profumo: **Floreale e di frutta**

Abbinamento gastronomico: **Antipasti, primi piatti e portate di pesce**

Temperature di servizio: **8 °C – 10 °C**

Gradazione: **13% vol**

Confezioni: **6 bottiglie**

BUENA VIDA

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Caratteristiche organolettiche

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli ;
Olfatto: profumo con sensazioni fruttate, "mela spaccata";
Gusto: asciutto.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Parametri	Unità di misura	Valori accettati	
		Minimi	Massimi
Gradazione	% vol	10.5	11.5
Acidità Totale	g/l	5.5	6.5
Zuccheri	g/l	8	18
Acidità Volatile	g/l	-	0.35
Solforosa totale	mg/l	80	140
Solforosa libera	mg/l	10	-
Ph	-	3.10	3.40
Pressione	atm	3.0	5.5

Le bollicine

BUENA VIDA

ROSÈ

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Caratteristiche organolettiche

Vista: colore rosa con leggere venature color fragola;
Olfatto: profumi di piccoli frutti di bosco e rosa canina;
Gusto: buona intensità con note profumate ed avvolgenti.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Parametri	Unità di misura	Valori accettati	
		Minimi	Massimi
Gradazione	% vol	10.5	12.5
Acidità Totale	g/l	5.5	6.5
Zuccheri	g/l		20
Acidità Volatile	g/l	-	0.35
Solforosa totale	mg/l	80	140
Solforosa libera	mg/l	10	-
Ph	-	3.10	3.40
Pressione	atm	3.0	5.5

Le bollicine

10 DODICI
LUXURY LINE

Puglia
Indicazione Geografica Protetta

Prodotto in quantità limitate al fine di ottenere uno dei rossi più importanti della linea Luxury della nostra Casa Vinicola, considerandolo il protagonista dei nostri vini.
Il vino è dedicato a Marco Carrisi: 10 DODICI rappresentano il giorno e il mese della sua nascita.

Luxury Line

Nome del Vino: **10 DODICI**
Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**
Vitigno: **Negroamaro 95% Cabernet 5%**
Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**
Produzione di uve per ettaro: **8.000 Kg**
N° Ceppi per ettaro: **4.500**
Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**
Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**
Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di Settembre**
Fermentazione del mosto: **Acciaio**
Affinamento del vino: **Barrique**
Colore: **Rosso intenso**
Profumo: **Speziato con sentori di carruba e cioccolato**
Abbinamento gastronomico: **arrosti alla griglia, formaggi stagionati, salami, piatti tipici salentini**
Temperature di servizio: **18° C – 20° C**
Gradazione: **15% vol**
Confezioni: **6 bottiglie**

MR CARRISI
LUXURY LINE

Salento
Indicazione Geografica Protetta

È il rosso più prestigioso della linea Luxury, ottenuto da un'accurata selezione dei grappoli di Primitivo 100% provenienti dallo storico impianto di famiglia ad alberello che dal 1914 ha visto quattro generazioni ed è oggi custodito con amore e passione da Marco Carrisi.

Luxury Line

Nome del Vino: **MR CARRISI**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Primitivo 100%**

Sistema di allevamento: **Alberello Pugliese**

Produzione di uve per ettaro: **5.000 Kg**

N° Ceppi per ettaro: **4.500**

Zona di produzione dell'uva: **Cellino San Marco**

Caratteristiche terreno: **Calcareo argilloso**

Periodo di Vendemmia: **Terza, quarta settimana di Settembre**

Fermentazione del mosto: **Acciaio**

Affinamento del vino: **Barrique**

Colore: **Rosso intenso**

Profumo: **Caldo etereo intenso di prugna**

Abbinamento gastronomico: **Carni rosse, selvaggina, formaggi duri, brasati**

Temperature di servizio: **18° C – 20° C**

Gradazione: **15% vol**

Confezioni: **6 bottiglie**

Quando un vino ha una storia da raccontare

1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu 1914 Mieru Pizzicalu

CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

CELLINO SAN MARCO (BR)

1914 Mieru Pizzicalu · BUENA VIDA · MR CARRISI 1914 · 10 DODICI Il protagonista

Tel. +39 0831.618152 • +39 320.0988899 • Fax +39 0831.616643
e-mail: direzione@vinimarcocarrisi.it • servizioclienti@vinimarcocarrisi.it
www.vinimarcocarrisi.it