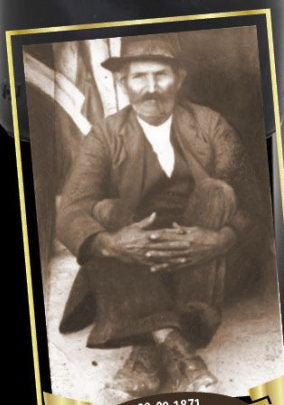


1914
Mieru Pizzicatu

CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

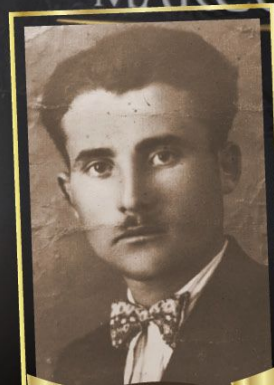
1914
Mieru Pizzicatu

CELLINO SAN MARCO (BR)



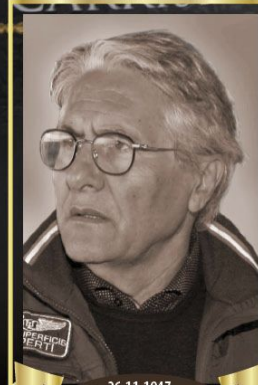
29-09-1871

ANGELO CARRISI



16-07-1914

CARMELO CARRISI



26-11-1947

FRANCO CARRISI



10-12-1979

MARCO CARRISI



10-12-2016

FRANCESCO CARMELO CARRISI

Oltre cento anni di tradizione vitivinicola

www.vinimarcocarrisi.it

Quando un vino ha una storia da raccontare

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

Mieru Pizzicatu

Mieru Pizzicatu

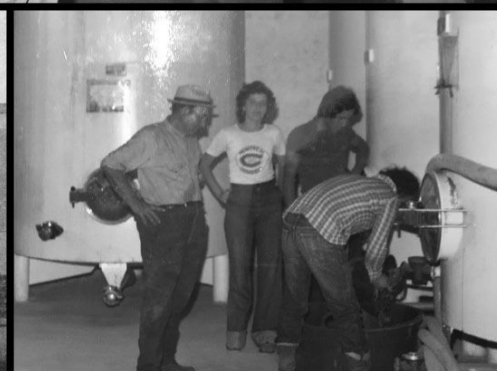
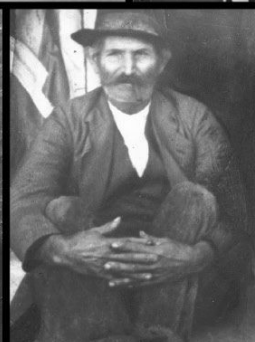
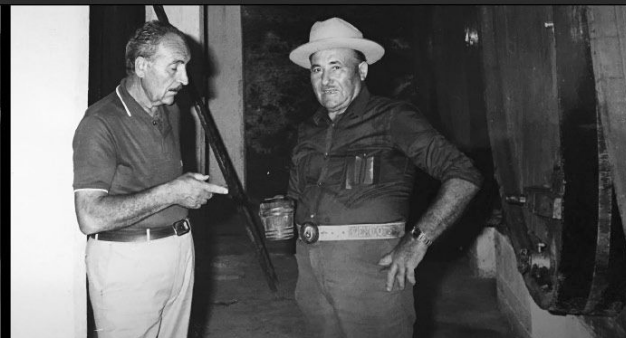
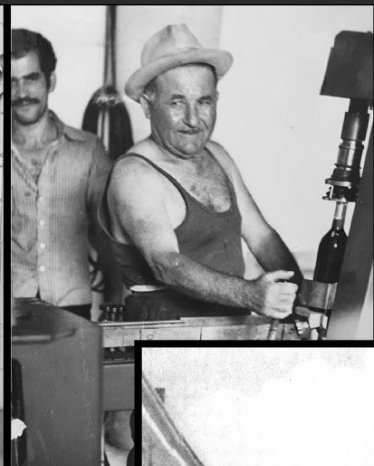
Mieru Pizzicatu

Mieru Pizzicatu

Mieru Pizzicatu

Mieru Pizzicatu

Mieru Pizzicatu



CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

CELLINO SAN MARCO (BR)

1914
Mieru Pizzicatu

BUENA VIDA

MR
CARRISI
1914

10
DODICI
il protagonista

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



1914

Mieru Pizzicatu

CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

CELLINO SAN MARCO (BR)

1914

Mieru Pizzicatu



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.

Luxury Line.

Nome del Vino: **MR CARRISI**

Indicazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Vitigno: **Primitivo**

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: **Calcereo 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**

MR
CARRISI
1914



PRIMITIVO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CASA VINICOLA
MARCO CARRISI

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, Cabernet

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: Calcereo 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



BUENA VIDA

PEACH

BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO

Caratteristiche organolettiche

Vista: color rosa cipria;

Olfatto: profumo con sensazioni fruttate al gusto pesca;

Gusto: sapore dolce ma deciso, con sfumature gradevolmente aspre.

Perlage fine e persistente per un modo di bere fresco, giovane, nuovo.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Parametri	Unità di misura	Valori accettati	
		Minimi	Massimi
Gradazione	% vol	10.0	10.5
Acidità Totale	g/l	5.5	6.5
Zuccheri	g/l	65	75
Acidità Volatile	g/l	-	0.4
Solforosa totale	mg/l	-	250
Solforosa libera	mg/l	35	50
Ph	-	3.0	3.4
Pressione	atm	5.0	6.0



Le bollicine



BUENA VIDA

LIME

BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO

Caratteristiche organolettiche

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

Olfatto: profumo con sensazioni fruttate al gusto di limone;

Gusto: asciutto con sentori dolci.

Caratteristiche fisiche e chimiche

Parametri	Unità di misura	Valori accettati	
		Minimi	Massimi
Gradazione	% vol	10.7	11.3
Acidità Totale	g/l	5.5	6.5
Zuccheri	g/l	47	53
Acidità Volatile	g/l	-	0.4
Solforosa totale	mg/l	-	250
Solforosa libera	mg/l	35	50
Ph	-	3.0	3.3
Pressione	atm	5.0	6.0

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	11.0	12.0
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	5.0	6.0



Le bollicine



BUENA VIDA

MILLESIMATO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

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	11.0	12.0
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	5.0	6.0

Le bollicine

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

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



Linea 1914



1914 FIANO PERLA

SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vino bianco di grande pregio, ottenuto dalla vinificazione di uve 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**

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: **Calcereo 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: **13% 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 arrostiti alla griglia, formaggi
stagionati, salami, piatti elaborati e piatti tipici
salentini.

Linea 1914

Nome del Vino: 1914 Negroamaro

Indicazione: Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: Negroamaro

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: arrostiti 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 PRIMITIVO ORO

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vino ricavato dal vitigno Primitivo.

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**

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: **Calcereo 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**

DIE FIRMA

Der Weinbetrieb **MARCO CARRISI** stellt heute eine der bedeutendsten Marken der italienischen privaten Weinbetriebe dar.

Die **Firma** zielt auf eine Verteilung und eine Vermarktung eines ausgezeichneten und hochwertigen Weines ab und macht sich dabei die Unterstützung seitens der wertvollen Mitarbeiter zunutze, welches zur besseren Umsetzung der beabsichtigten Ziele führt.

Wir haben täglichen Kontakt mit dem Gebiet, den Traditionen und mit der Kultur von Salento. Genau in Salento, besonders im Cellino San Marco, möchte der Betrieb mit seinen Gütern, dem Gebiet, den klimatischen und morphologischen Aspekten des Anbaugebietes, dem Sachverstand der Agronomin, der Ökologin und die unternehmerische Fähigkeiten hervorheben.

Unsere kommerziellen Strategien stellen die Werte und die Geschäftsprinzipien, auf denen unsere Berücker basieren, dar.

DIE GESCHICHTE

Der Weinbetrieb konzentriert die Produktion auf ein Sort: "1914".

Die **Weine "1914"** haben verschiedene Traubensmischungen: **Primitivo, Negroamaro, Fiano und Rosato Salentino.**

Die Geschichte der Produktion begann im Juli **1914**,

als Marcos Urgroßvater, der Bauer **Angelo Carrisi**, ein Grundstück zu Ehren der Geburt des Kindes **Carmelo** kaufte. So fing er an seine erste Weinherstellung zu kultivieren.

Auch mit **Carmelo Carrisi**, Marcos Großvater, läuft die Produktion. So stieg die Rebfläche.

Wir haben die echte Wende mit **Francesco Carrisi**, Marcos Vater, mit dem der Weinbetrieb exponentiell wächst.

In den letzten Jahren hat **Marco Carrisi** sich einen Traum erfüllt: Eine eigene Marke mit der Weinherstellung in Flaschen. Diese Marke enthält ein Jahrhundert Begeisterung für die Arbeit, von Opfern und Schweiß gekennzeichnet war.

Das Ziel von **Marco Carrisi** ist die höchste Qualität zu garantieren mit der Hilfe der technologischen Innovation und der Anpassung der Produktion an die Markt Anforderungen.

In den Folgejahren hat **Marco Carrisi** in seine Palette die Luxus Serie ergänzt. Sie besteht aus zwei Rotweinen mit einer begrenzten Anzahl der Flaschen pro Jahr: **MR CARRISI** und **10 DODICI.**

Wir haben einen großen Erfolg mit unserer Linie von Prosecco: **Weißwein BUENAVIDA, rosé BUENA VIDA** und **lime BUENA VIDA.**

Das Konzept der Unternehmensfortführung von Vater bis Sohn hat den **Weinbetrieb MARCO CARRISI** zu einer der bedeutendsten Firmen im Salentos Weinbau-sektor gemacht.



LA MAISON

La société **"Casa Vinicola Marco Carrisi"** est aujourd'hui l'une des marques les plus importantes des établissements vinicoles privés italiens. La **Maison** a pour objectif de distribuer et de commercialiser un excellent vin de marque en accordant une très grande attention à la qualité de ses produits, en portant une attention particulière aux moindres détails en utilisant le soutien de collaborateurs hautement estimés, conduisant à la réalisation d'objectifs prédéfinis et planifiés pour chaque année en ayant un lien quotidien avec le territoire, avec ses traditions, avec la culture du Salento. C'est précisément dans le Salento, à Cellino San Marco, que la **Maison** avec ses produits entend mettre en valeur la territorialité, l'aspect climatique et morphologique des zones de culture, l'expérience, la compétence professionnelle des agronomes et des œnologues, les compétences entrepreneuriales par des stratégies commerciales et de marketing qui représentent les valeurs, les éléments et les principes d'entreprise les plus importants et fondamentaux sur lesquels se fonde le travail de la **"Casa Vinicola Marco Carrisi"**.

L'HISTOIRE

La "Maison du vin" dans sa production voulait se concentrer sur un type de garantie et de succès: **"1914"**. Les vins **"1914"** ont différents types de raisins. La chaîne d'approvisionnement va du **Primitivo** au **Negroamaro**, au **Fiano** et au **Rosato Salento**. L'histoire de la production a débuté en juillet **1914**, lorsque l'arrière-grand-père de **Marco**, **Angelo Carrisi**, citoyen de cette époque, a acheté une parcelle de terre en l'honneur de la naissance de son fils **Carmelo**, cultivant ainsi le premier domaine de production viticole avec le système de gaules. **Carmelo Carrisi**, le grand-père de **Marco**, a continué à travailler la terre de son père, **Angelo**, et il l'a aussi aimée qu'il

a augmenté les hectares de vignes au fil des années. La véritable percée aura lieu avec la direction de la société par son fils **Franco Carrisi**, père de **Marco**, qui avec ses compétences entrepreneuriales a réussi à faire croître de façon exponentielle la "Maison" de famille. **Marco Carrisi**, au cours des dernières années, a voulu concrétiser un rêve: créer une marque gagnante avec la production dans la bouteille en clôturant ce qui a été plus d'un siècle d'histoire, caractérisé par l'enthousiasme pour leur travail, les sacrifices, les risques et la sueur. **Marco Carrisi** a pour objectif d'assurer, dans le respect de l'environnement et de la nature, la plus haute qualité des **"vins 1914"** grâce au soutien de l'innovation technologique, en prêtant attention aux besoins du marché et en créant un climat de confiance avec le consommateur, en proposant chaque jour une gamme de vins de la plus haute qualité au juste prix. Au cours des années suivantes, **Marco Carrisi** a inclus dans la gamme de bouteilles produites la ligne Luxury représentée par deux rouges importants de la "Casa Vinicola", les classant au premier rang de la production avec un nombre limité de bouteilles par an: **"MR CARRISI"** et **"10 DODICI"**. L'insertion de la ligne à bulles **"BUENA VIDA" blanc**, **"BUENA VIDA" rosé** et **"BUENA VIDA" lime** a été un grand succès. C'est précisément le concept de continuité transmis de père en fils qui a fait la philosophie de cette entreprise et qui a fait de la **"Casa Vinicola Marco Carrisi"** l'une des réalités les plus importantes du Salento.



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 achieve 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 successful 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**, **rosè BUENA VIDA** and **lime 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.



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 **1914**, 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**, **BUENA VIDA rosè** e **BUENA VIDA lime**.

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.