

Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE RISERVA 20

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

Zona produttiva Marsala, Contrada Chirchiaro e Baiata, Sicilia Occidentale.

Vitigni 70% Grillo, 30% Catarratto

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione L'uva viene sottoposta a pigiatura a rulli e si lascia lentamente fermentare ad una temperatura controllata di 20- 25° C. Al vino base, che si presenta in un colore giallo paglierino, viene aggiunto alcol da vino, mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino) e mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto).

Invecchiamento Minimo 20 anni in fusti di rovere di Slavonia e barriques francesi.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante con caldi riflessi ambrati.

Profumo Intensi e complessi aromi di buccia di arancia, albicocca secca, datteri, uva passa e spezie.

Sapore Pieno ed avvolgente con un finale sapido e persistente.

Abbinamenti Servito fresco tra 10°/14°C, è ottimo come aperitivo. Si accompagna a bruschette con formaggio fresco e alici, o formaggi a pasta molle e ovviamente i dolci della tradizione siciliana.



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

