



VITO CURATOLO ARINI

Schede tecniche



Vito Curatolo Arini

Vito Curatolo Arini

MARSALA ITALIA I.P.

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

Zona produttiva Marsala, Zona costiera della Sicilia occidentale

Vitigni Grillo, Catarratto, Insolia

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione a temperatura controllata e preparazione della concia attraverso l'aggiunta, al vino ottenuto, di mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino), mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto), e distillato di vino.

Invecchiamento Oltre 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 100 e 150 hl.

Gradazione alcolica 17% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Aromi intensi di frutta secca e candita e caramello.

Sapore Fine e delicato.

Abbinamenti Molto adatto in cucina, per la preparazione delle carni e in pasticceria



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA



Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE SECCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

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

Vitigni Grillo, Catarratto, Insolia

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 Per oltre 5 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra intenso.

Profumo Note bilanciate di mandorla tostate, fichi secchi e uva passa e delicati sentori di vaniglia e legno.

Sapore Morbido, secco e leggermente speziato.

Abbinamenti Servito con formaggi a pasta dura costituisce un abbinamento molto interessante. Eccellente con frutta secca e dolci di "ricotta"



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA



Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE DOLCE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

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

Vitigni Grillo, Catarratto, Insolia

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 Per oltre 5 anni in botti di rovere.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Topazio con riflessi brillanti.

Profumo Persistente aroma di frutta secca e uva sultanina.

Sapore Morbido e vellutato con note di frutta secca, fichi e mandorle. Il retrogusto è persistente ma non stucchevole con un delicato tocco finale di miele.

Abbinamenti Si accompagna bene ai formaggi stagionati. Ideale con la frutta e i dolci da forno.



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA



Vito Curatolo Arini

MARSALA SUPERIORE RISERVA 10

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Dry

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

Vitigni 60% Grillo, 30% Catarratto, 10% Insolia

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). Questa complessa miscela, dona il tradizionale aroma del "Marsala".

Invecchiamento Minimo 10 anni in fusti di rovere di Slavonia e barriques francesi.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante con caldi riflessi ambrati.

Profumo Mandorla amara tostata, datteri, uva sultanina e vaniglia.

Sapore Pieno ed avvolgente con un finale sapido e persistente.

Abbinamenti Servito fresco tra 10 e 14 C°, è ottimo come aperitivo. Si accompagna a formaggi stagionati, dolci di pasta di mandorla o a base di ricotta, come il classico cannolo siciliano.



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA



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



Vito Curatolo Arini

MARSALA VERGINE RISERVA 2010

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Marsala Riserva

Zona produttiva Marsala, Contrada Spagnolo

Vitigni Grillo

Vinificazione Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25/28°C in acciaio per circa 14 giorni, per la trasformazione degli zuccheri in alcol e per l'estrazione ottimale dei polifenoli, importanti per la fase d'invecchiamento. Svinatura. Viene poi aggiunto alcol da vino fino al raggiungimento dei 19 gradi alcolici minimi.

Invecchiamento Invecchiamento in botti da 5000 litri e barrique francesi.

Gradazione alcolica 19% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Dorato brillante con sfumature ambrate.

Profumo Al naso spiccano note di cioccolato bianco, pepe bianco, sesamo tostato, vaniglia e liquirizia.

Sapore Al palato è fresco, secco e agromarino, con un'ottima acidità. Si caratterizza per il suo inconfondibile finale sapido e lungo.

Abbinamenti Si accompagna a pesce affumicato, insaccati e formaggi stagionati. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 14°C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 MATERIA PRIMA | GRILLO,
CATARRATTO E INSOLIA

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

