

Curatolo Arini

CURATOLO ARINI BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 550 m.s.l.m.

Vitigno 100% Grillo

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto silicio calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Raccolte a mano la prima settimana di Agosto, le uve sono pressate sofficientemente per essere poi fermentate a temperatura controllata di 15°C in serbatoi di acciaio. La presa di spuma con metodo Martinotti o Charmat ha proseguito lentamente per 5 mesi.

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.

Profumo Fiori e frutti bianchi, erba cedrina e note di pane si inseguono in una danza solare e mediterranea.

Sapore Al palato è seducente, fresco ed il ritmo del perlàge ne è vibrante. La morbidezza sposa il suo carattere sapido e l'armonia del suo finale invita a farsi riascoltare.

Abbinamenti Insalata di Polpo, pasta ai ricci di mare, fritti di verdure.

Temperatura di servizio 6-8° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

 VITIGNI | GRILLO, INZOLIA,
CATARRATTO, ZIBIBBO, NERO
D'AVOLA, SYRAH

