



CURATOLO ARINI

Schede tecniche



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 sofficemente 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



Curatolo Arini

GRILLO

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 Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Fermentazione a 15° C in contenitori di acciaio inox.

Invecchiamento Riposa sur lies per 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati.

Profumo Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche.

Sapore Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.

Abbinamenti Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati.

Temperatura di servizio 8-10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

INZOLIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 500 m.s.l.m.

Vitigno 100% Inzolia

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto silicio calcareo

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Fermentazione a 15° C in contenitori di acciaio inox.

Invecchiamento Riposa sur lies per 45 giorni prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi.

Profumo Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle.

Sapore Al palato ha un' elegante nota salina con un finale fresco.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche.

Temperatura di servizio 8-10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

CATARRATTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 500 m.s.l.m.

Vitigno 100% Inzolia

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto silicio calcareo

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Fermentazione a 15° C in contenitori di acciaio inox.

Invecchiamento Riposa sur lies per 50 giorni prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra.

Sapore Al palato le note erbacee si fondono perfettamente, lasciando un finale fresco e minerale.

Abbinamenti Ottimo con antipasti di mare, primi di pesce, crostacei o risotti alle verdure.

Temperatura di servizio 8-10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

NERO D'AVOLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 500 m.s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto tendente ad argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24 °C. Malolattica in acciaio.

Invecchiamento Una parte del vino viene affinata in botti di rovere per circa 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso si presenta con note balsamiche, di ciliegia e prugna.

Sapore Al palato è mediamente corposo, con morbidi tannini e delicati frutti rossi.

Abbinamenti Ottimo con pasta alla norma, carne alla griglia e risotti.

Temperatura di servizio 16-18° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

SYRAH

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200m s.l.m.

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto tendente ad argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24 °C. Malolattica in acciaio.

Invecchiamento Una parte del vino viene affinata in botti di rovere per circa 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo Note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe bianco.

Sapore Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato.

Abbinamenti Primi di carne, carne brasata o una selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C



MARSALA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI



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



Curatolo Arini

GAGLIARDETTA ZIBIBBO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m.

Vitigno 100% Zibibbo

Tipologia del terreno Terreno argilloso e sabbioso.

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6-8 °C per 36 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni.

Invecchiamento Il vino è lasciato sur lies per 30 giorni prima di essere imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso con riflessi verdolini.

Profumo Eleganti profumi di giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia.

Sapore Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto.

Abbinamenti Perfetto con tutti i piatti a base di pesce ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato.

Temperatura di servizio 8-10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

SCIARRA SOPRANA NERO D'AVOLA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia Riserva

Zona produttiva Sciarra Soprana (Trapani) ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. Esposizione a sud.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Terreno calcareo

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Vendemmia manuale durante la terza settimana di Settembre. Diraspatura, macerazione e fermentazione sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23° C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio.

Invecchiamento Affinamento per almeno 12 mesi in botti di rovere da 250 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Profondo rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Note di more, prugne, cacao ed un pizzico di pepe bianco.

Sapore Al palato è morbido e complesso, con un elegante finale lungo e speziato.

Abbinamenti Perfetto con agnello, brasato, selvaggina e una bella selezione di formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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



Curatolo Arini

CORALTO PASSITO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m.

Vitigno 100% Zibibbo

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto tendente al calcareo.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Raccolta manuale durante la prima decade di Settembre, una parte dei grappoli viene stesa al sole sui graticci, la restante parte, dopo una pressatura soffice, è soggetta a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, le uve appassite vengono aggiunte al vino già fermentato e lasciate in macerazione per 6 mesi per poi essere pressate

Invecchiamento Il vino affina in acciaio per 6 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Al naso si sentono note di albicocche disidratate, miele di zagara, cedro candito e foglie di tè nero.

Sapore Al palato è pieno e vibrante, fresco, con aromi di arancia candita e miele di eucalipto. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina a formaggi stagionati, crosta di fichi e dessert a base di crema.

Temperatura di servizio 10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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

