

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

