

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

