



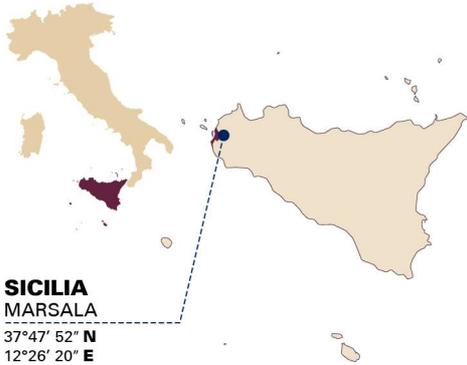
Curatolo Arini

SINCE 1875

NERO D'AVOLA

MARSALA (TP) / SICILIA

Conosciuti per il Marsala, negli anni '70 si decise di cominciare un nuovo capitolo nella storia Curatolo Arini sviluppando una linea di vini che fossero moderni e fruttati, espressione dei diversi luoghi di origine. Oggi Curatolo Arini rappresenta la selezione premium. I vigneti rappresentano il cuore di questa impresa ed i vini la piena espressione delle caratteristiche del territorio Siciliano. Come per tutti i buoni vini le caratteristiche di unicità e specialità sono date dai vitigni e le loro uve. I vini Curatolo Arini sono il risultato di una selezione monovitigno, accuratamente scelte per assicurare un vino equilibrato e complesso, degno dell'etichetta Curatolo Arini.



SICILIA
MARSALA

37°47' 52" N
12°26' 20" E



ANNO DI FONDAZIONE
1875



ESTENSIONE TERRITORIO
100 Ha



ENOLOGO
ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
2,000,000



VITIGNI
GRILLO - INZOLIA - CATARATTO - ZIBIBBO -
NERO D'AVOLA - SYRAH



TIPOLOGIA

Vino rosso - DOC Sicilia



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Nero D'Avola 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno di medio impasto tendente ad argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale il 15 settembre. Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere per circa 10 mesi.



COLORE

Rosso rubino intenso.



PROFUMO

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



SAPORE

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato.



ABBINAMENTI

Al palato è pieno, con tannini morbidi che si sposano elegantemente ad un finale fresco e succoso. Temperatura di servizio: 16-18° C

