



Curatolo Arini

SINCE 1875

NERO D'AVOLA RISERVA SCIARRA SOPRANA

MARSALA (TP) / SICILIA



SICILIA
MARSALA

37°47' 52" N
12°26' 20" E

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.



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
Il vigneto si trova nella zona collinare di Sciarra Soprana in provincia di Trapani, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m.



VITIGNO
Nero d'Avola 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreno calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Spalliera e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Raccolta manuale. Diraspatura, macerazione e fermentazione sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23° C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 12 mesi in botti di rovere da 250 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE
Profondo rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO
Note di more, prugne, cacao, vaniglia e moka.



SAPORE
Al palato è morbido e fruttato con un finale complesso e persistente.



ABBINAMENTI
Perfetto con agnello, brasato, selvaggina o una bella selezione di formaggi. Temperatura di servizio: 16-18° C

