

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

