



Curatolo Arini

SINCE 1875

SYRAH

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 - IGT Terre Siciliane



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Syrah 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno di medio impasto tendente ad argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 6 mesi.



COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Note di frutti a bacca rossa, mirtillo e pepe bianco.



SAPORE

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato.



ABBINAMENTI

Primi di carne, carne brasata, o una selezione di formaggi. Temperatura di servizio: 16-18° C

