



Curatolo Arini

SINCE 1875

MARSALA SUPERIORE DRY

MARSALA/TRAPANI



SICILIA
MARSALA
37° 47' 52.96" N
12° 26' 13.26" E

- Nata nel 1875, ad oggi è **l'azienda più antica di Marsala** a conduzione familiare.
- **Antiche ricette tradizionali** tramandate negli anni
- Unico produttore che continua col mosto cotto, secondo il **metodo tradizionale a fuoco vivo**



TIPOLOGIA

Vino liquoroso



ZONA PRODUTTIVA

Contrada Biesina e Baiata, Sicilia Occidentale



VITIGNI

Grillo, Cataratto e Inzolia



TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno argilloso e sabbioso



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera



VINIFICAZIONE

L'uva viene sottoposta a pigiatura a rulli e si lascia lentamente fermentare ad una temperatura controllata di 20 – 25° C. Al vino base, che si presenta in un colore giallo paglierino, viene aggiunto alcol da vino, mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino) e mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto)



INVECCHIAMENTO

Per oltre 5 anni in botti di rovere



GRADO ALCOLICO

18% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra intenso



PROFUMO

Note bilanciate di mandorla tostate, fichi secchi e uva passa e delicati sentori di vaniglia e legno



SAPORE

Morbido, secco e leggermente speziato



ABBINAMENTI

Servito con formaggi a pasta dura costituisce un abbinamento molto interessante. Eccellente con frutta secca e dolci di "ricotta"