



Curatolo Arini

SINCE 1875

# MARSALA SUPERIORE RISERVA STORICA 20 YO

## 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

Marsala



### ZONA PRODUTTIVA

Contrada Chirchiaro e Baiata, Sicilia Occidentale



### VITIGNO

Grillo 70% Catarratto 30%



### 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

In fusti di rovere di Slavonia, barriques e tonneaux francesi e americani.



### GRADO ALCOLICO

18% Alc. /Vol.



### COLORE

Brillante con caldi riflessi ambrati



### PROFUMO

Intensi e complessi aromi di buccia di arancia, albicocca secca, datteri, uva passa e spezie



### SAPORE

Pieno ed avvolgente con un finale sapido e persistente



### ABBINAMENTI

Servito fresco tra 10°/14°C , è ottimo come aperitivo. Si accompagna a bruschette con formaggio fresco e alici, o formaggi a pasta molle e ovviamente i dolci della tradizione siciliana