



Curatolo Arini

SINCE 1875

CATARRATTO

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 - CATARRATTO - ZIBIBBO -
NERO D'AVOLA - SYRAH



TIPOLOGIA

Vino bianco - IGT Terre Siciliane



ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 500 mt s.l.m.



VITIGNO

Catarratto 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno di medio impasto silicio calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta manuale è avvenuta il 29 Settembre. Diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 50 giorni prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra.



SAPORE

Al palato le note erbacee si fondono perfettamente, lasciando un finale fresco e minerale.



ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di mare, primi di pesce, crostacei o risotti alle verdure. Temperatura di servizio: 8-10° C

