



Curatolo Arini

SINCE 1875

INZOLIA

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 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

Inzolia 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 17 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 45 giorni prima dell'imbottigliamento.



COLORE

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi.



PROFUMO

Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle.



SAPORE

Al palato ha un'elegante nota salina con un finale fresco.



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche. Temperatura di servizio: 8-10° C

