



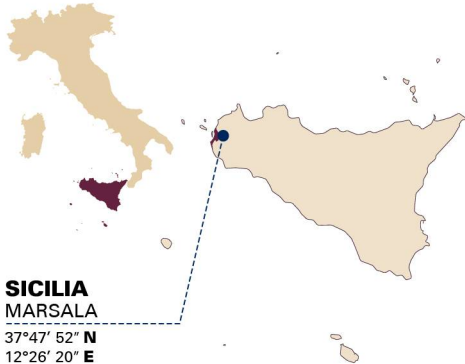
Curatolo Arini

SINCE 1875

ZIBIBBO GAGLIARDETTA

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 - DOC Sicilia



ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m.



VITIGNO

Zibibbo 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno argilloso e sabbioso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera e Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8 °C per 36 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni. Il vino è lasciato "sur lies" per 30 giorni prima di essere imbottigliato.



COLORE

Giallo intenso con riflessi verdognoli.



PROFUMO

Eleganti profumi di un giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia.



SAPORE

Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto.



ABBINAMENTI

Perfetto con tutti i piatti a base di pesce, ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato. Temperatura di servizio: 8-10° C

