

Curatolo Arini

CORALTO PASSITO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m.

Vitigno 100% Zibibbo

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto tendente al calcareo.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Raccolta manuale durante la prima decade di Settembre, una parte dei grappoli viene stesa al sole sui graticci, la restante parte, dopo una pressatura soffice, è soggetta a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, le uve appassite vengono aggiunte al vino già fermentato e lasciate in macerazione per 6 mesi per poi essere pressate

Invecchiamento Il vino affina in acciaio per 6 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Al naso si sentono note di albicocche disidratate, miele di zagara, cedro candito e foglie di tè nero.

Sapore Al palato è pieno e vibrante, fresco, con aromi di arancia candita e miele di eucalipto. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina a formaggi stagionati, crosta di fichi e dessert a base di crema.


Temperatura di servizio 10° C



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

 VITIGNI | GRILLO, INZOLIA,
CATARRATTO, ZIBIBBO, NERO
D'AVOLA, SYRAH

