



Curatolo Arini

SINCE 1875

GRILLO

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
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
Grillo 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 4 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 60 giorni prima dell'imbottigliamento.



COLORE
Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati.



PROFUMO
Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche.



SAPORE
Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.



ABBINAMENTI
Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati.
Temperatura di servizio: 8-10° C

