

Curatolo Arini

INZOLIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 500 m.s.l.m.

Vitigno 100% Inzolia

Tipologia del terreno Terreno di medio impasto silicio calcareo

Sistema di allevamento Spalliera e guyot

Vinificazione Raccolta manuale, diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Fermentazione a 15° C in contenitori di acciaio inox.

Invecchiamento Riposa sur lies per 45 giorni prima dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

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



MARSALA / SICILIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1875

 ENOLOGO | ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI

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

