



**Curatolo Arini**

SINCE 1875

# CURATOLO ARINI BRUT

## 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.



ANNO DI FONDAZIONE  
1875



ESTENSIONE TERRITORIO  
100 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
2,000,000



VITIGNI  
GRILLO – INZOLIA – CATARATTO – ZIBIBBO –  
NERO D'AVOLA - SYRAH



ENOLOGO  
ANTONINO REINA  
ALBERTO ANTONINI



### TIPOLOGIA

Vino spumante – DOC Sicilia



### ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si trova nella zona collinare di contrada Chirchiaro a 550 m.s.l.m.



### VITIGNO

Grillo 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno di medio impasto silicio calcareo.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolte a mano la prima settimana di Agosto, le uve sono pressate sofficemente per essere poi fermentate a temperatura controllata di 15°C in serbatoi di acciaio. La presa di spuma con metodo Martinotti o Charmat ha proseguito lentamente per 5 mesi.



### COLORE

Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli



### PROFUMO

Fiori e frutti bianchi, erba cedrina e note di pane si inseguono in una danza solare e mediterranea.



### SAPORE

Al palato è seducente, fresco ed il ritmo del perlage ne è vibrante. La morbidezza sposa il suo carattere sapido e l'armonia del suo finale invita a farsi riascoltare.



### ABBINAMENTI

Insalata di Polpo, pasta ai ricci di mare, fritti di verdure. Temperatura di servizio: 6- 8° C



Distribuito da Meregalli Giuseppe S.p.a. - [meregalli.com](http://meregalli.com) / [info@meregalli.it](mailto:info@meregalli.it)

**MEREGALLI**  
Wines