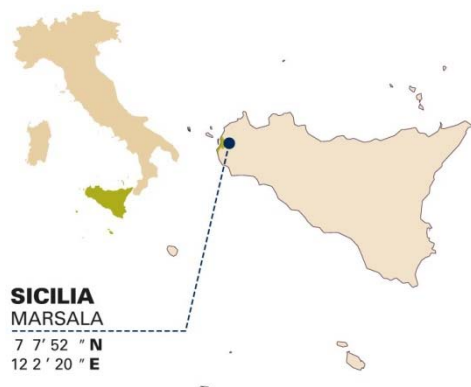


CURATOLO ARINI

DAL 1875

GRILLO
DOC SICILIA

MARSALA / TRAPANI



SICILIA
MARSALA
7 7' 52 " N
12 2 ' 20 " E



ANNO DI FONDAZIONE
1875



ENOLOGO
ANTONINO REINA
ALBERTO ANTONINI



ESTENSIONE TERRITORIO
100 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO
2.000.000



VITIGNI

GRILLO / INZOLIA
CATARATTO / ZIBIBBO
NERO D'AVOLA / SYRAH

NOTE:

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.



TIPOLOGIA:
Vino Bianco

ZONA PRODUTTIVA:
Chirchiaro

VITIGNO:
Grillo 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
Terreno argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Sistema a spalliera, guyot

VINIFICAZIONE:
Dopo la diraspatura e la macerazione per qualche ora, le uve sono sottoposte ad una leggera pressatura, prima che avvenga la fermentazione a temperatura controllata (15°C) in contenitori di acciaio inossidabile. Il vino è poi lasciato "sur lies" per un paio di mesi prima di essere imbottigliato

COLORE:
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

PROFUMO:
Ricco bouquet di frutti tropicali con note di pompelmo, agrumi ed erbe aromatiche

SAPORE:
Vino ben bilanciato, pieno e rotondo al palato, con una piacevole nota minerale ed un finale sapido

ABBINAMENTI:
Ottimo abbinamento con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati, oppure in aperitivo con una ciotola di olive verdi



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it