

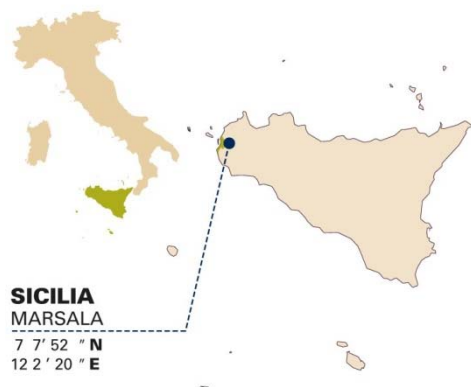
CURATOLO ARINI

DAL 1875

MARSALA / TRAPANI

NERO D'AVOLA

IGP TERRE SICILIANE



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 Rosso

ZONA PRODUTTIVA:

Caltanissetta

VITIGNO:

Nero d'Avola 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sistema a spalliera, guyot

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura e macerazione delle bucce per circa 12 giorni le uve sono sottoposte a pressatura soffice e fermentazione ad una temperatura di 24-26 ° C per 15 giorni in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

Parte del vino viene affinato in botti di rovere Gamba da 250 litri

COLORE:

Rubino con riflessi violacei

PROFUMO:

Deliziose note di viole, ciliegie rosse, prugne e un cenno di pepe bianco

SAPORE:

Vino dal buon corpo con intense caratteristiche di frutti rossi accompagnate da delicate note di spezie e morbidi tannini

ABBINAMENTI:

Si degusta al meglio se accompagnato da carni grigliate, risotti o anche succulenti piatti di pesce



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