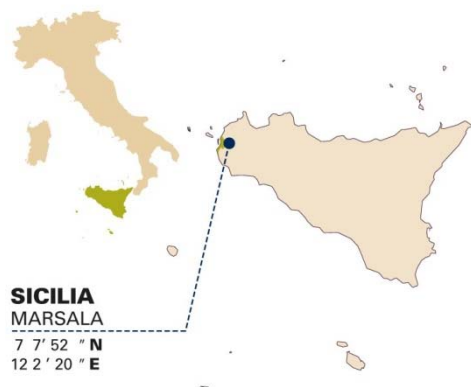


# CURATOLO ARINI

## DAL 1875

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 Rosso

### ZONA PRODUTTIVA:

Sciarra Soprana

### VITIGNO:

Nero d'Avola 100%

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sistema a spalliera, guyot

### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura e macerazione delle bucce per circa 20 giorni ad una temperatura di 25-26 °C, le uve sono soggette a pressatura soffice. Fermentazione in acciaio a 23°C per 15 giorni, seguita da malolattica

### AFFINAMENTO:

Per almeno 12 mesi in botti di rovere Gamba da 250 litri, seguito da ulteriori 12 mesi in bottiglia nei nostri magazzini a temperatura controllata

# SCIARRA SOPRANA NERO

## D'AVOLA RISERVA

DOC SICILIA



### COLORE:

Profondo rosso rubino con riflessi violacei

### PROFUMO:

Note di more, frutti rossi e cioccolato

### SAPORE:

Al palato è morbido e complesso, con un elegante finale lungo e intenso

### ABBINAMENTI:

Perfetto con agnello, brasato, selvaggina e una bella selezione di formaggi



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