

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

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.

ZIBIBBO GAGLIARDETTA

IGP TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA:

Vino Bianco

ZONA PRODUTTIVA:

Camporeale

VITIGNO:

Zibibbo

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno argilloso e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sistema a spalliera, guyot

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8 °C per 36 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni. Il vino è lasciato "sur lies" per 30 giorni prima di essere imbottigliato

COLORE:

Giallo intenso con riflessi verdognoli

PROFUMO:

Eleganti profumi di un giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia

SAPORE:

Buonissima persistenza aromatica con un finale elegante e sostenuto da una piacevole acidità

ABBINAMENTI:

Perfetto con tutti i piatti a base di pesce, ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato



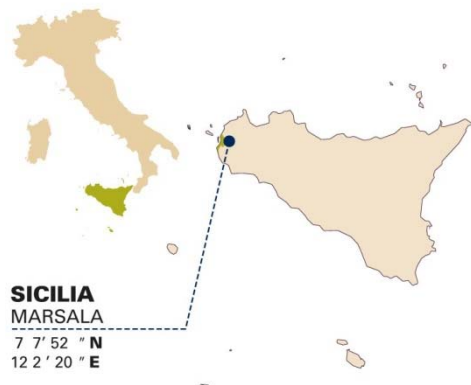
Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

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:

Trapani

VITIGNO:

Syrah 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 ad una temperatura di 24-26 ° C, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e poi vinificate in vasche di acciaio inox. Parte del vino passa quindi circa 2-3 mesi in botti di rovere Gamba da 250 litri conferendogli una maggiore complessità

SYRAH

IGP TERRE SICILIANE



COLORE:

Rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO:

Note intense di frutti rossi, prugne e spezie, pepe nero e vaniglia

SAPORE:

Vino medio corposo, con morbidi tannini ed un finale lungo ed elegante

ABBINAMENTI:

Si degusta al meglio se accompagnato da carni brasate, pasta al ragù o una selezione di formaggi stagionati



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

CURATOLO ARINI

DAL 1875

MARSALA / TRAPANI

NERO D'AVOLA

IGP TERRE SICILIANE



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

CURATOLO ARINI

DAL 1875

MARSALA / TRAPANI



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:

Salemi e di Vita

VITIGNO:

Inzolia

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno di medio impasto tendente al sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sistema a spalliera, guyot

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura e macerazione a freddo, le uve sono soggette ad una soffice pressatura prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (15° C) in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni. Il vino viene poi lasciato "sur lies" per un paio di mesi prima di essere imbottigliato

INZOLIA

IGP TERRE SICILIANE



COLORE:

Giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO:

Particolarmente fruttato, con note di limone, frutta bianca e fiori

SAPORE:

Ricco di agrumi, con un'elegante nota salina ed una piacevole freschezza

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, con piatti vegetariani, o a base di pesce, frutti di mare o pollo



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

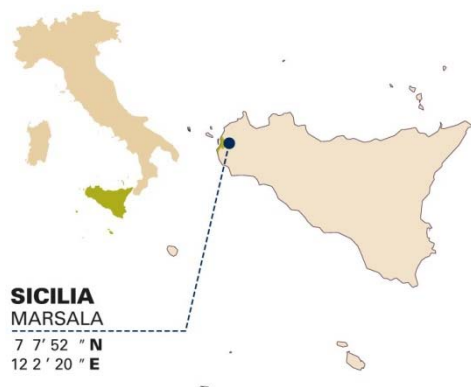
20900 Monza - Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it

CURATOLO ARINI

DAL 1875

GRILLO
DOC SICILIA

MARSALA / TRAPANI



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



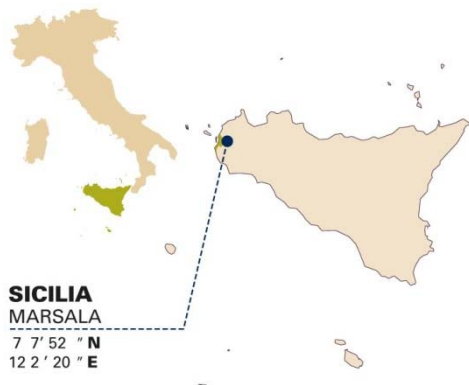
Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

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

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
CATARRATTO / 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.

CATARRATTO

IGP TERRE SICILIANE



TIPOLOGIA:

Vino Bianco

ZONA PRODUTTIVA:

Salemi e Vita

VITIGNO:

Catarratto

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno medio impasto tendente al sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sistema a spalliera, guyot

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo, le uve sono sottoposte ad una leggera pressatura, prima che avvenga la fermentazione a temperatura controllata (15 °C) in contenitori di acciaio inossidabile per 10-12 giorni. Il vino è poi lasciato "sur lies" per un paio di mesi prima di essere imbottigliato

COLORE:

Giallo chiaro con riflessi verdi

PROFUMO:

Aromi di frutti esotici con note di fiori e erbe del mediterraneo e mela

SAPORE:

Note di frutta bianca, acidità fresca, una nota minerale e un finale lungo e piacente

ABBINAMENTI:

Eccellente con dei piatti a base di pesce specialmente crostacei, e piatti a base di verdura



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