



Curatolo Arini

SINCE 1875



Curatolo Arini Grillo 2016

Un vino con un accento fruttato e moderno, che vuole esprimere tutto il potenziale della nostra splendida isola.

VIGNETO

I vigneti si trovano in Sicilia occidentale, nella zona di Chirchiaro, fra Salemi e Vita, a circa 40 Km da Marsala. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione ad est, su un ricco terreno argilloso e potatura a guyot.

VENDEMMIA 2016

E' stato un anno molto caldo, con un inverno breve caratterizzato da poche piogge, e lunghi mesi estivi ma mai eccessivamente caldi. Questo ha favorito un buon andamento fenologico dei vigneti e ha garantito un ottimo processo di maturazione delle uve. Nei vini bianchi si è registrato un inferiore grado alcolico accompagnato da una fresca e piacevole acidità.

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 in contenitori di acciaio inossidabile. Il vino è poi lasciato "sur lies" per un paio di mesi prima di essere imbottigliato.

UVE : Grillo 100%

COLORE: Giallo Paglierino intenso con riflessi dorati

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

GUSTO: 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. Temperatura di servizio: 8-10 C°

DATI TECNICI: Alc: 12.5% /TA:6.1g/l ZR: 3 g/l pH: 3.3

Sagra 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.