



# Curatolo Arini

SINCE 1875



## PASS8

Dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso si presenta con note di ciliegia, mora, violetta con spunti balsamici. Al palato si presenta corposo e opulento con un finale importante.

### I VIGNETI

I vigneti si trovano a San Cataldo, nella Sicilia centrale, ad un'altitudine di circa 400 m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente all'argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

### VENDEMMIA 2016

Annata nella norma con un inverno con scarse precipitazioni, una primavera fresca e un'estate senza picchi eccessivi di calore hanno permesso un buon sviluppo delle fasi fenologiche.

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale il 18 Settembre. 10 giorni prima della raccolta parte dei grappoli vengono tagliati e lasciati ad appassire sotto il caldo sole isolano. Una volta raccolti tutti i grappoli, le uve sono soggette a diraspatura, segue macerazione e fermentazione a 24°C per 15 giorni sulle bucce. Pressatura soffice. Malolattica in acciaio. In seguito parte del vino viene affinato in botti di Rovere di 250 litri per almeno 6 mesi.

**Varietà:** Nero D'Avola

**Vigneti:** Sciara Soprana, Fulgatore, Sicilia Centrale

**Colore:** Colore rosso rubino con riflessi violacei

**Olfatto:** Deliziose note di viole, ciliegie rosse, vaniglia e spezie.

**Palato:** Vino pieno, corposo con intensi aromi di ciliegia accompagnati da morbidi tannini.

**Maturazione:** 50% acciaio, 50% invecchiato 6 mesi in botti di rovere da 250 litri

**Abbinamenti:** Ottimo con una ricca lasagna o carne alla brace.

**Temperatura di servizio:** 17°

**Chiusura:** Diam 5

**Vendemmia:** 18 Settembre

**Dati Tecnici:** Alc:14,5% AT: 5.5g/l ZR: 14.4 g/l pH: 3.39