



CORALTO
PASSITO 2025
Sicilia DOC

Coralto racconta storie di luce,
dolcezza e nobiltà d'animo.
Un invito a fermarsi, a godere
del momento e celebrare la bellezza
che può essere trovata nelle piccole cose.

VITO CURATOLO ARINI



Vendemmia
Prima decade di Settembre

Vigneto
Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente al calcareo. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, con potatura a guyot.

Vinificazione
Raccolta manuale durante la prima decade di Settembre, una parte dei grappoli viene stesa al sole sui graticci, la restante parte, dopo una pressatura soffice, è soggetta a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, le uve appassite vengono aggiunte al vino già fermentato e lasciate in macerazione per poi essere pressate: il vino ottenuto torna in acciaio prima di essere imbottigliato.

Uve
Zibibbo-Grillo

Regione
Provincia di Trapani,
Sicilia Occidentale

Colore
Dorato intenso

Profumo
Albicocche disidratate, miele di zagara,
cedro candito e foglie di tè nero

Gusto
Pieno e vibrante, fresco con aromi di
arancia candita e miele.
Persistente con un finale lungo e
intenso.

Abbinamenti
Formaggi stagionati, crostata di fichi,
dessert a base di crema pasticcera

Chiusura
Diam

Dati tecnici

Alc: 14% TA: 5,70g/l
RS: 147g/l PH: 3,85

Codici EAN
Bottiglia 8009720561657
Cassa 8009720761651

Degustalo ascoltando
Another day of Sun - La La
Land Original Soundtrack