



Curatolo Arini

SINCE 1875



---

## **Curatolo Arini Zibibbo Gagliardetta 2019** **IGP Terre Siciliane**

Un vino elegante, esotico con note di buccia di arancia candita, agrumi, profumi floreali e miele, tipici di questo vitigno.

### **VIGNETO**

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, su di un terreno argilloso e sabbioso. Potatura a guyot.

### **VENDEMMIA 2018**

Annate delle più insolite. Partita molto bene, con il giusto apporto idrico durante i cruciali mesi primaverili e una perfetta insolazione fino all'ultima settimana di luglio. Sono seguite tre settimane di caldo intenso che hanno influenzato in maniera decisiva le fasi fenologiche anticipando di molto la vendemmia.

### **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.

**UVE :**Zibibbo ( Moscato d'Alessandria)

**COLORE:** Giallo intenso con riflessi verdognoli.

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

**GUSTO:** 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.

**DATI TECNICI:** Alc: 12,5, A.T.: 6,30, Z.R: 4, PH: 3,2



---

[www.curatolarini.com](http://www.curatolarini.com)