



Curatolo Arini

SINCE 1875



## Sciarrà Soprana DOC Riserva 2015

Dal colore intenso, con note di more, gelsi, cacao e sentori balsamici. Al palato è complesso e avvolgente con un sorprendente finale elegante.

### I VIGNETI

Il vigneto si trova nella zona collinare di Sciarrà Soprana in provincia di Trapani, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. su un terreno calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

### VENDEMMIA 2015

Ad una primavera con abbondanti precipitazioni si è susseguita un'estate abbastanza calda. I venti provenienti da Nord Ovest hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. Vendemmia metà Agosto.

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale. Diraspatura, macerazione e fermentazione sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23° C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 12 mesi in botti di rovere da 250 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Varietà:** Nero D'Avola

**Vigneti:** Sciarrà Soprana, Sicilia Occidentale

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

**Olfatto:** Note di more, prugne, cacao ed un pizzico di pepe bianco

**Palato:** Al palato è morbido e complesso, con un elegante finale lungo e speziato

**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere da 250 litri, 12 mesi in bottiglia

**Abbinamenti:** Perfetto con agnello, brasato, selvaggina o una bella selezione di formaggi.

**Chiusura:** Diam 10

**Vendemmia:** 20 Settembre

**Dati Tecnici:** Alc: 14% AT: 6g/l ZR: 3,5 g/l pH: 3.35



91 POINTS