



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



## INZOLIA 2020

Terre Siciliane IGT

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi, al naso si presenta con note di agrumi, di frutti tropicali, fiori bianchi e mandorle. Al palato ha una elegante nota salina con un finale fresco.

### Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 500 mt s.l.m. su un terreno di medio impasto silicio calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione ad est, potatura a guyot.

### Vinificazione

La raccolta manuale è avvenuta il 17 Settembre. Diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 45 giorni prima dell'imbottigliamento.

### Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno, a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto gli anni passati, facendo iniziare la campagna il 27 Agosto.

### Uve

Inzolia

### Colore

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi

### Profumo

Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle

### Gusto

Al palato ha un' elegante nota salina con un finale fresco

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche

### Temperatura di servizio

8-10° C

### Chiusura

Nomacorc

### Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 7,00g/l Z.R.: 3,33g/l P.H.: 3,10