



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



NERO D'AVOLA 2019

Sicilia DOC

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di ciliegia marasca, prugna, spezie e vaniglia. Al palato i tannini morbidi si sposano con il finale fresco e succoso.

Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale il 15 settembre. Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere per circa 10 mesi.

Vendemmia 2019

Le piogge primaverili e le insolite basse temperature al principio della stagione estiva hanno causato un ritardo di circa 10 giorni nella raccolta rispetto agli anni passati. D'altro canto, la qualità è risultata eccezionale in quanto la concentrazione di sostanze aromatiche ha dato vita a vini ricchi, freschi e fruttati.

Uve

Nero D'Avola

Colore

Dal colore rosso rubino intenso

Profumo

Al naso si presenta con note balsamiche, di ciliegia e prugna

Gusto

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato

Abbinamenti

Al palato è pieno, con tannini morbidi che si sposano elegantemente ad un finale fresco e succoso

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,70g/l Z.R.: 1,81g/l P.H.: 3,50