



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



SYRAH 2019

Terre Siciliane IGT

Rosso intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe.

Al palato è pieno con un elegante finale speziato.

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

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 6 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

Syrah

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo

Note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe bianco

Gusto

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato

Abbinamenti

Primi di carne, carne brasata, o una selezione di formaggi

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 4,95g/l Z.R.: 2,46g/l P.H.: 3,70