



Curatolo Arini

SINCE 1875



## Vito Curatolo Arini Zibibbo Liquoroso



### **VIGNETI**

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Castellamare, 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.

### **VINIFICAZIONE**

Dopo una macerazione pellicolare di circa 12 ore avviene la pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (17° - 18° C.).

Si aggiunge poi distillato di vino sino a circa 16° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto.

**UVE:** Zibibbo

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO:** delicato ed aromatico, con note di fiori d'arancio, acacia e miele.

**GUSTO:** morbido e persistente, con una sorprendente vivacità nel finale.

**ABBINAMENTO:** Per un aperitivo insolito o come long drink con del ghiaccio oppure con formaggi, frutta o dessert. Temperatura di servizio: 6C°.

**TAPPO:** Diam

**DATI TECNICI:** Alc:16% AT: 5,30 g/l RS: 130 g/l pH: 3,45

---