



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

CATARRATTO 2021

Terre Siciliane IGT

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra. Al palato le note erbacee si fondono perfettamente con un finale fragrante e minerale.



Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale, ad un'altitudine di 500 metri 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 22 settembre. Diraspatura, criomacerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Vendemmia 2021

Nonostante l'annata molto calda, con picchi di 40 gradi durante il mese di agosto, il ciclo vegetativo dei vigneti è risultato regolare grazie ai costanti venti del Nord e agli sbalzi termici notturni. Ad aiutare i fenomeni climatici nel garantire la qualità delle uve sono intervenuti un'ottima gestione del vigneto con vegetazione molto espansa finalizzata a proteggere i grappoli dal sole, l'altitudine e la pendenza dei vigneti. L'equilibrio tra i componenti dei vari terroir, pianta, condizioni pedoclimatiche ed azione antropica ha assicurato ancora una volta un'annata memorabile per i nostri vini. La raccolta è stata anticipata nelle varie aree di una settimana circa.

Uve

Catarratto

Colore

Giallo paglierino brillante

Profumo

Al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra

Gusto

Mediamente corposo, note minerali e piacevole freschezza finale

Abbinamenti

Primi a base di pesce, crostacei, risotti vegetariani

Temperatura di servizio

8-10°C

Chiusura

Nomacorc

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,10g/l Z.R.: 2,74g/l P.H.: 3,28