



INZOLIA 2021

Terre Siciliane IGT

Dal colore giallo intenso con leggere sfumature dorate, al naso si presenta con note di agrumi, frutti tropicali, fiori bianchi e mandorle.

Al palato ha una elegante nota salina con un finale fresco.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



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 20 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

Inzolia

Colore

Giallo intenso con riflessi dorati

Profumo

Note di frutti esotici, buccia di limone, mandorle e acacia

Gusto

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

Abbinamenti

Pollo al forno, pesce alla griglia, verdure grigliate

Temperatura di servizio

8-10°C

Chiusura

Nomacorc

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,30g/l Z.R.: 2,35g/l P.H.: 3,20