



## SCIARRA SOPRANA RISERVA 2017

Sicilia DOC

Dal colore rosso intenso con note di more, gelsi, cacao e sentori balsamici. Al palato è complesso e avvolgente con un sorprendente finale elegante.

LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



### Vigneto

Il vigneto si trova nella zona collinare di Sciarra Soprana in provincia di Trapani, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. su un terreno calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

### Vinificazione

Raccolta manuale. Diraspatura e fermentazione alcolica sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23°C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 12 mesi in botti di rovere da 2.500 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

### Vendemmia 2017

Un'annata insolita. È iniziata con il giusto apporto idrico durante i cruciali mesi primaverili e una perfetta insolazione fino all'ultima settimana di luglio. Poi, un agosto estremamente caldo ha influenzato in modo decisivo le fasi fenologiche anticipando la vendemmia e portando alla produzione di vini con un aroma elegante e un sapore particolarmente fresco.

### Uve

Nero d'Avola

### Colore

Profondo rosso rubino con riflessi violacei

### Profumo

More, prugne, cacao ed un pizzico di pepe bianco

### Gusto

Morbido e complesso, con un elegante finale lungo e speziato

### Abbinamenti

Perfetto con agnello, brasato, selvaggina o una bella selezione di formaggi

### Temperatura di servizio

16-18°C

### Chiusura

Diam. 10

### Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,40g/l Z.R.: 1,43 g/l  
P.H.: 3,65