



Curatolo Arini

SINCE 1875



Marsala Superiore Secco 5 anni

Con note bilanciate di mandorla tostata, fichi secchi e uva passa, con delicati sentori di vaniglia e legno, al palato risulta morbido, elegante e moderatamente secco. Servito fresco, è perfetto con formaggi stagionati e cotognata, antipasti a base di salmone affumicato, o dolci a base di mandorle.

I VIGNETI

I vigneti si trovano nella regione costiera di Marsala.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura a rulli. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 20-25C° in acciaio inox per circa 7 giorni con frequenti delestages. Svolti tutti gli zuccheri, continua la macerazione per altri 7 giorni, questo per l'estrazione ottimale dei tannini, importantissimi nella successiva fase di invecchiamento. Svinatura. Viene aggiunto alcol da vino fino a 18%, mistella fino al grado zuccherino desiderato e mosto cotto. Segue l'invecchiamento che avviene in fusti di rovere di Slavonia, barriques e tonneaux francesi e americani.

Varietà: Grillo 50% Catarratto 25% Inzolia 25%

Regione: DOC Marsala

Colore: Color ambra intenso

Olfatto: Note bilanciate di mandorla tostate, fichi secchi, uva passa e delicati sentori di vaniglia e legno.

Palato: Morbido, secco e leggermente speziato.

Maturazione: Invecchiato per oltre 5 anni in botti di rovere

Abbinamenti: Servirlo con formaggi a pasta dura costituisce un abbinamento molto interessante. Eccellente con frutta secca e dolci di "ricotta". Si consiglia di servirlo fresco, in un calice a tulipano di media ampiezza, ad una temperatura di 10°/14°C

Chiusura: Sughero

Vendemmia: Metà Settembre

Dati Tecnici: Alc: 18% AT: 4,5g/l ZR: 39 g/l pH: 3.4



IVINI DI
VERONELLI
3 STELLE