



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

È stato un anno piuttosto caldo ed asciutto: poche piogge durante i mesi primaverili e un'estate molto lunga, con picchi di 38 gradi nelle ultime settimane di Luglio e i primi giorni di Agosto. Questo ha inibito la diffusione di malattie nei vigneti, permettendo alle uve di raggiungere una sana ed equilibrata maturazione al momento della raccolta, avvenuta pochi giorni prima rispetto agli anni precedenti. Una vendemmia qualitativamente ottima, dalla quale risulteranno bianchi freschi ed equilibrati e rossi ricchi in complessità e struttura.

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

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL 71 raccolta vetro	C ALU 90 raccolta alluminio metallizzato	FOR 51 sughero raccolto rifiuti organici