



LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



GAGLIARDETTA 2021 ZIBIBBO

Sicilia DOC

Un vino elegante ed esotico dal colore giallo intenso. Al naso si presenta con note di buccia di arancia candita, agrumi, profumi floreali e miele, tipici di questo vitigno. Al palato ha un finale lungo e raffinato.

Vigneto

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, a Castellamare del Golfo, a circa 300m s.l.m. Le viti sono piantate con esposizione ad est seguendo il sistema a spalliera, su un terreno argilloso e sabbioso. Potatura a guyot.

Vinificazione

La raccolta manuale è avvenuta il 27 agosto. Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8°C per circa 6 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16°C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni. Il vino è lasciato "sur lies" per 6 mesi prima di essere imbottigliato.

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 gli anni precedenti. Una vendemmia qualitativamente ottima, dalla quale risulteranno bianchi freschi ed equilibrati e rossi ricchi in complessità e struttura.

Uve

Zibibbo (o Moscato di Alessandria)

Colore

Giallo intenso con riflessi dorati

Profumo

Aromi di agrumi, fiori d'arancia, menta, salvia, rosa bianca ed acacia

Gusto

Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto

Abbinamenti

Sushi e sashimi, ostriche, bottarga di tonno

Temperatura di servizio

8-10°C

Chiusura

Diam. 10

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,35g/l Z.R.: 3,82g/l P.H.: 3,20

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