



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



GRILLO 2021

Sicilia DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di pompelmo rosa ed erbe mediterranee. Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.

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 23 agosto. 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

Grillo

Colore

Giallo paglierino chiaro, riflessi verdi

Profumo

Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche

Gusto

Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido

Abbinamenti

Pesce crudo e marinato, frutti di mare, curry vegetariano

Temperatura di servizio

8-10°C

Chiusura

Nomacorc

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,60g/l Z.R.: 3,87g/l P.H.: 3,48

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