



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



## NERO D'AVOLA 2020

Sicilia DOC

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di ciliegia marasca, prugna, spezie e vaniglia. Al palato i tannini morbidi si sposano con un finale fresco e succoso.

### Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200 metri s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

### Vinificazione

Raccolta manuale il 27 agosto. Diraspatura e fermentazione alcolica sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere per circa 6 mesi.

### Vendemmia 2020

Nonostante l'annata molto calda, con picchi di 40 gradi durante il mese di agosto, il ciclo vegetativo dei vigneti è risultato regolare grazie ai costanti venti del Nord e agli sbalzi termici notturni. Ad aiutare i fenomeni climatici nel garantire la qualità delle uve sono intervenuti un'ottima gestione del vigneto con vegetazione molto espansa finalizzata a proteggere i grappoli dal sole, l'altitudine e la pendenza dei vigneti. L'equilibrio tra i componenti dei vari terroir, pianta, condizioni pedoclimatiche ed azione antropica ha assicurato ancora una volta un'annata memorabile per i nostri vini. La raccolta è stata anticipata nelle varie aree di una settimana circa.

### Uve

Nero d'Avola

### Colore

Rosso rubino intenso

### Profumo

Viole, ciliegie, prugne e un cenno di pepe bianco

### Gusto

Mediamente corposo, frutti rossi, morbidi tannini

### Abbinamenti

Pasta alla norma, carne alla griglia, risotti

### Temperatura di servizio

16-18°C

### Chiusura

Diam. 5

### Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,20g/l Z.R.: 1,88g/l P.H.: 3,55

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