



SCIARRA SOPRANA RISERVA 2017

Sicilia DOC

Dal colore rosso intenso con note di more, gelsi, cacao e sentori balsamici. Al palato è complesso e avvolgente con un sorprendente finale elegante.

LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



Vigneto

Il vigneto si trova nella zona collinare di Sciarra Soprana in provincia di Trapani, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. su un terreno calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale. Diraspatura e fermentazione alcolica sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23°C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 12 mesi in botti di rovere da 2.500 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Vendemmia 2017

Annate delle più insolite. Partita molto bene, con il giusto apporto idrico durante i cruciali mesi primaverili e una perfetta insolazione fino all'ultima settimana di luglio. Sono seguite tre settimane di caldo intenso che

Uve

Nero d'Avola

Colore

Profondo rosso rubino con riflessi violacei

Profumo

More, prugne, cacao ed un pizzico di pepe bianco

Gusto

Morbido e complesso, con un elegante finale lungo e speziato

Abbinamenti

Perfetto con agnello, brasato, selvaggina o una bella selezione di formaggi

Temperatura di servizio

16-18°C

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

Chiusura

Diam. 10

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,40g/l Z.R.: 1,43 g/l
P.H.: 3,65