



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

SYRAH 2020

Terre Siciliane IGT

Rosso intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe. Al palato è pieno con un elegante finale speziato.



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

La raccolta manuale è avvenuta il 25 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

Syrah

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo

Frutti rossi, prugne e spezie, pepe bianco e vaniglia

Gusto

Succulento, con tannini morbidi ed un finale speziato

Abbinamenti

Primi di carne, carne brasata, o una selezione di formaggi

Temperatura di servizio

16-18°C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% A.T.: 5,35g/l Z.R.: 3,20g/l P.H.: 3,81

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