



LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



GAGLIARDETTA 2022 ZIBIBBO

Sicilia DOC

Un vino elegante, esotico con note di buccia di arancia candita, agrumi, profumi floreali e miele, tipici di questo vitigno.

Vendemmia 2022

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.

Vigneto

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, su di un terreno argilloso e sabbioso. Potatura a guyot.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8 °C per 36 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 30 giorni prima di essere imbottigliato.

Uve

Zibibbo (o Moscato di Alessandria)

Colore

Giallo intenso con riflessi verdognoli

Profumo

Eleganti profumi di un giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia

Gusto

Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto

Abbinamenti

Perfetto con tutti i piatti a base di pesce, ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam. 10

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,30g/l Z.R.: 4g/l
P.H.: 3,20

bottiglia GL 71 – raccolta vetro
capsula C ALU 90 – raccolta alluminio metalli
tappo FOR 51 – sughero raccolta rifiuti organici