



INZOLIA 2022

Terre Siciliane IGT

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi, al naso si presenta con note di agrumi, di frutti tropicali, fiori bianchi e mandorle.

Al palato ha una elegante nota salina con un finale fresco.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



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

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 500 mt 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 17 Settembre. Diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 45 giorni prima dell'imbottigliamento.

Uve

Inzolia

Colore

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi

Profumo

Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle

Gusto

Al palato ha un' elegante nota salina con un finale fresco

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Nomacorc

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 7,00g/l Z.R.: 3,33g/l P.H.: 3,10

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