



SCIARRA SOPRANA RISERVA 2018

Sicilia DOC

Dal colore 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



Vendemmia 2018

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 hanno influenzato in maniera decisiva le fasi fenologiche anticipando di molto la vendemmia.

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, macerazione e fermentazione 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 250 litri, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Uve

Nero d'Avola

Colore

Profondo rosso rubino con riflessi violacei

Profumo

Note di more, prugne, cacao, vaniglia e moka

Gusto

Al palato è morbido e fruttato con un finale complesso e persistente

Abbinamenti

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

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 10

Dati tecnici

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

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