



BRUT CURATOLO ARINI

Sicilia DOC

Nato dalle splendide colline di contrada Chirchiaro a 550 m.s.l.m., il nostro Brut rappresenta la freschezza e l'energia di una Sicilia che non ti aspetti, una festa di profumi e di convivialità.

LA SELEZIONE 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 risultano 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

Raccolte a mano la prima settimana di Agosto, le uve sono pressate sofficientemente per essere poi fermentate a temperatura controllata di 15°C in serbatoi di acciaio. La presa di spuma con metodo Martinotti o Charmat ha proseguito lentamente per 5 mesi.

Uve

Grillo

Colore

Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli

Profumo

Fiori e frutti bianchi, erba cedrina e note di pane si inseguono in una danza solare e mediterranea

Gusto

Al palato è seducente, fresco ed il ritmo del perlàge ne è vibrante. La morbidezza sposa il suo carattere sapido e l'armonia del suo finale invita a farsi riascoltare

Abbinamenti

Insalata di Polpo, pasta ai ricci di mare, fritti di verdure

Temperatura di servizio

6-8° C

Chiusura

Sughero

Dati tecnici

Alc: 13,00 A.T: 6,00 ZR.: 9,00 PH.: 3,00