



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



GRILLO 2023

Sicilia DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di pompelmo rosa ed erbe mediterranee. Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.

Vendemmia 2023

Una vendemmia che non dimenticheremo, interessante e complessa. Le avversità climatiche durante le varie fasi di maturazione delle viti, con piogge anomale nel mese di Maggio e caldo afoso nei mesi di Giugno e Luglio, hanno messo a dura prova le capacità d'intervento dell'uomo. Ne è risultato un calo della quantità di circa il 40% rispetto gli scorsi anni, a favore però di un'eccellente qualità: ne risultano vini bianchi con un'elegante complessità aromatica e vini rossi con una più spiccata identità. La maturazione tecnica è avvenuta in generale ben 14 giorni più tardi rispetto al 2022, facendo sì che si cominciasse la raccolta la prima settimana di Agosto per terminarla i primi di Ottobre.

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 31 agosto. 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 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

Uve

Grillo

Colore

Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati

Profumo

Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche

Gusto

Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido

Abbinamenti

Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam 5

Dati tecnici

Alc: 13,00% TA: 6,00g/l RS: 4,5g/l PH: 3,10