



MARIA ADELAIDE 2022

Sicilia DOC

Un tributo alla nostra famiglia.
Maria Adelaide è la canzone
di una musa, dedicato ad una madre dal
carattere generoso e sempre invitante.

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

Dopo una macerazione pellicolare di circa 12 ore avviene la pressatura soffice e fermentazione in acciaio, seguita da 3 mesi in tonneaux da 500 litri. Affinamento su feccia fine per oltre 6 mesi e in bottiglia per altri 12.

Uve

Grillo 75%
Catarratto 25%

Colore

Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli

Profumo

Nobile e complesso nei profumi: fiori gialli, erba cedrina, mango, vaniglia e mandorla dolce

Gusto

Il palato è ricco, avvolgente, autentico nella morbidezza e schietto nella freschezza. Il finale agrumato e sapido, ricorda le vesti d'una donna di Sicilia e di casa

Abbinamenti

Piatti a base di pesci e crostacei

Temperatura di servizio

10-12° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici Alc: 12,5% TA: 6,00g/l

RS: 4,17g/l PH: 3,30