2 **BENVENUTI AL BAGLIO**
Welcome to Curatolo Arini

6 **LA STORIA E I VALORI**
History and Values

8 **I TERRITORI, LE CONTRADE**
Territories, the counties

13 **I VINI CURATOLO ARINI**
Curatolo Arini Wines

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION NO. 1308/2013

p. 4-5 ©Fabio Gambina - p. 10, 11, 12 ©Chiara Caponnetto

NELLA TERRA DEL SOLE E DEL VENTO, PORTIAMO AVANTI UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA. DAL 1875 I NOSTRI VINI RACCONTANO UNA SICILIA DI LUCE, DI VITIGNI PREZIOSI, DI IMPEGNO QUOTIDIANO, DI PAZIENZA E DEDIZIONE. DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE, TRAMANDIAMO LA RICETTA SEGRETA DEL MARSALA, IL RISPETTO PER LA NATURA, LA FIEREZZA PER IL NOSTRO TERRITORIO.

IN THE LAND OF SUN AND WIND
WE CARRY ON A FAMILY TRADITION.
SINCE 1875 OUR WINES TELL ABOUT A SICILY
OF LIGHT, PRECIOUS GRAPE VARIETIES, DAILY
COMMITMENT, PATIENCE AND DEDICATION.
FROM GENERATION TO GENERATION
WE HAND DOWN THE SECRET RECIPE OF
MARSALA, RESPECT FOR NATURE,
THE PRIDE OF OUR TERRITORY.

BENVENUTI AL BAGLIO

Welcome to Curatolo Arini

IL BAGLIO È DA SEMPRE IL CUORE PULSANTE DELLA NOSTRA AZIENDA, È DA QUI CHE TUTTO HA ORIGINE.

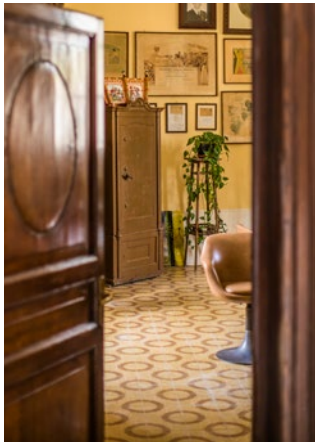
Circondato dal sale della Riserva Naturale dello Stagnone, intriso di sole e di tufo di Marsala, il suo grande portone verde vi accoglie per svelare una storia lunga 150 anni: una storia di passione e di visione imprenditoriale.

THE 'BAGLIO' HAS ALWAYS BEEN THE BEATING HEART OF OUR COMPANY AND THIS IS WHERE EVERYTHING BEGINS.

Surrounded by the salt of the Stagnone Natural Reserve and bathed in sunlight and tufa, its great green front door opens up to a world that we have built over 150 years: a world made of passion and entrepreneurial vision.

È qui che nascono i vini Curatolo Arini. Raccogliamo a mano le migliori uve e vinifichiamo per mezzo di moderne tecnologie nel rispetto dei vigneti e dell'ambiente.
L'impatto del processo produttivo è minimale e finalizzato a tutelare tutta la ricchezza che ogni vite ci consegna.
I nostri sono vini autentici, espressivi dei luoghi dei quali ci prendiamo cura.

This is where the Curatolo Arini wines are born. We hand-pick the best Sicilian grapes and we produce wine with cutting-edge machines exploiting environmentally friendly practices.
The impact of the production process is minimal and it aims to protect richness that each plant offers us.
Thus our wines are the genuine expression of the area we take care of.



Un viaggio tra le radici.
Le esperienze nel nostro baglio vivono di racconti, storia e stupore. Con le nostre degustazioni scoprirete la magia che soltanto il vino può regalare.
A journey through the roots.
Our wine experiences live of tales, history and magic. With our tastings you will discover the wonders that only wine can offer.

www.curatoloarini.com
visit@curatoloarini.com
+39 (0) 923 989400

STORIA E VALORI

History and Values

CUSTODIAMO LA STORIA, COLTIVIAMO LE TRADIZIONI

Nel 1875, Vito Curatolo decise di costruire un'azienda vinicola al centro dei propri vigneti, realizzando del baglio il punto di ritrovo della famiglia, della sua cantina e del suo amato Marsala.
Negli anni '90 nasce la linea di vini monovarietali con l'obiettivo di esprimere in chiave moderna, i colori e le sfumature che rendono unico il nostro territorio.
Oggi, dopo 150 anni, portiamo avanti con coraggio e orgoglio il sogno di Vito.

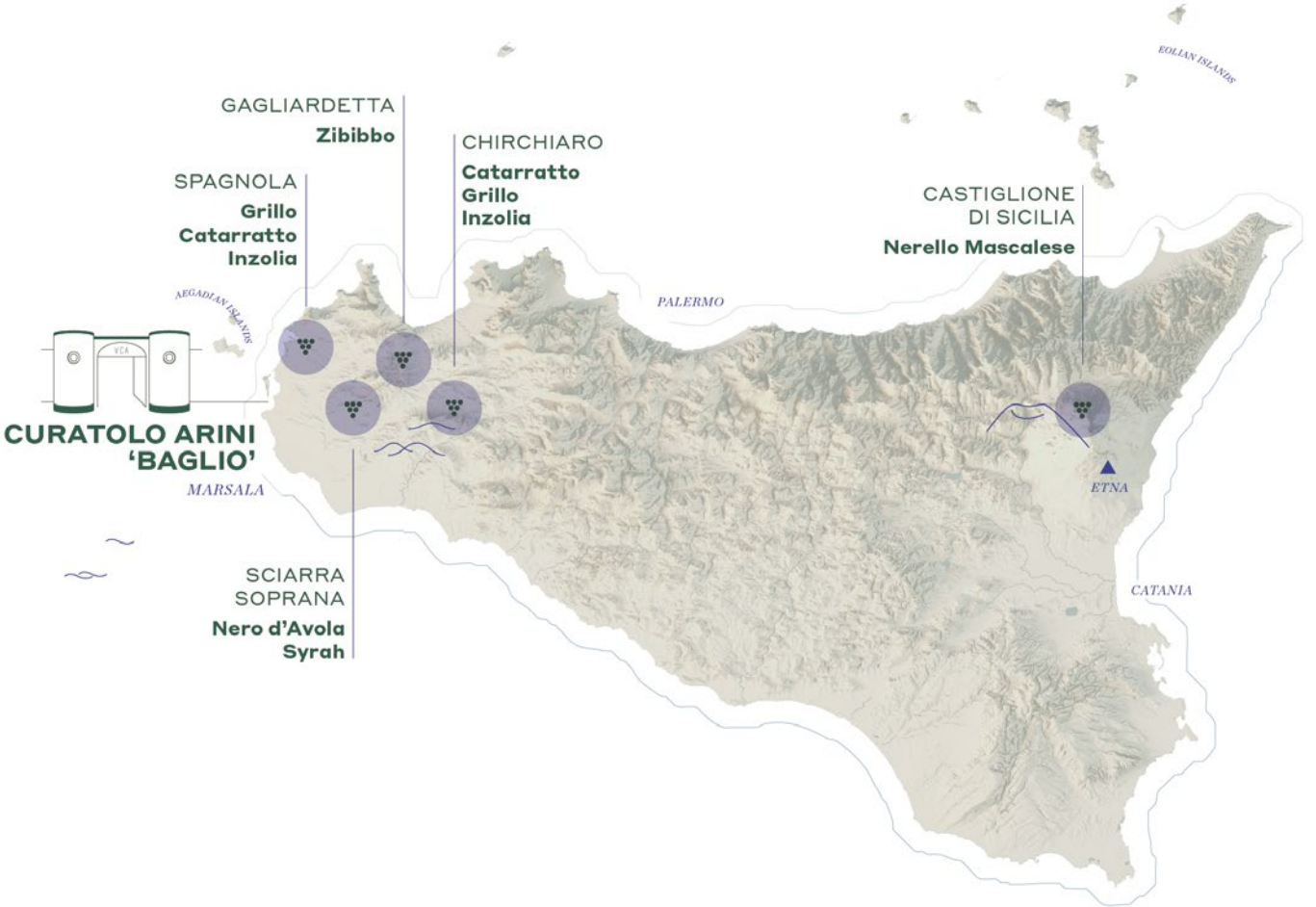
WE TREASURE OUR STORY, AND CULTIVATE OUR TRADITIONS

In 1875, Vito Curatolo decided to create a wine company in the middle of his vineyards and he started producing his beloved Marsala.
In the 1990s, we launched our selection of single varietal wines, with the aim to express in a modern way all the features that make our territory unique.
Today, after 150 years, we carry on Vito's dream with courage and pride.

Alexandra e Riccardo pronipoti del fondatore Vito Curatolo.
Alexandra and Riccardo. Great-grandchildren of the founder Vito Curatolo.

I TERRITORI, LE CONTRADE

Territories, the counties



Nel completo legame tra l'uomo e la terra, i nostri terroir offrono la più autentica espressione di ogni varietà.

Through the deep connection between man and nature, our terroirs give us the most authentic expression of each grape variety.

CONTRADA CHIRCHIARO

Sulle splendide colline tra Salemi e Vita tra 500 e 600 metri s.l.m. nell'entroterra della Sicilia occidentale, in contrada Chirchiaro nascono i nostri monovarietali Grillo, Inzolia e Catarratto. L'importante escursione termica, i boschi circostanti e l'esposizione ventosa rendono questo terroir un paradiso per raccontarne la freschezza e la fragranza attraverso differenti personalità. I terreni di medio impasto misti a calcare rafforzano il loro carattere sapido e minerale.

On the beautiful hills between Salemi and Vita at 500 and 600 meters above sea level in the hinterland of western Sicily, in the contrada Chirchiaro, grow Grillo, Inzolia and Cataratto. The significant temperature range and windy exposure make this terroir the ideal place for cultivating these typical island varieties. The soils are of medium texture and the vineyard system is espalier with eastern exposure and guyot pruning.

CONTRADA SCIARRA SOPRANA

A Fulgatore, a 200 metri s.l.m., nella zona collinare di Sciarra Soprana i cui versanti scivolano dolcemente verso il lago Rubino, ci prendiamo cura dei nostri vitigni a bacca rossa. Il microclima del lago, le temperature più calde ed il terreno argillo-pietroso, assicurano condizioni eccellenti per una corretta maturazione e concentrazione delle uve. È qui che nascono i monovarietali Nero d'Avola e Syrah e la nostra Riserva Nero d'Avola Sciarra Soprana, tesoro di una meticolosa attenzione e selezione di un singolo vigneto.

At Fulgatore, 200 meters above sea level, in the hilly area of contrada Sciarra Soprana, whose slopes gently slide towards the Rubino lake, we take care of our red varieties. The microclimate of the lake, the warmer temperatures and the clay-stony soil, ensure excellent conditions for a correct maturation and concentration of the grapes. This is where the Nero d'Avola and Syrah monovarietals and our Riserva Nero d'Avola Sciarra Soprana are born, treasure of meticulous attention and selection of a single vineyard.

CONTRADA GAGLIARDETTA

Sulla cima di una costa scoscesa prospiciente il Golfo di Castellammare, a 300 metri s.l.m in contrada Gagliardetta nasce la nostra selezione di Zibibbo. La vicinanza al mare, i terreni sabbiosi ricchi di pietre, i venti, caldi al mattino e freschi di ritorno alla sera, esaltano un microclima perfetto per ottenere da un singolo vigneto, l'espressione secca più fine ed elegante del principe dei vitigni autoctoni siciliani.

Our Zibibbo selection grows on the top of a steep coast overlooking the Gulf of Castellammare, 300 m. above sea level, in contrada Gagliardetta. The proximity to the sea, the sandy soils rich in stones, the currents of the winds, warm in the morning and fresh back in the evening, enhance a perfect microclimate that offers, from a single vineyard, the finest and the most elegant dry expression of the prince of indigenous Sicilian grapes.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

The Curatolo Arini varietal wines

Realizzata esclusivamente con singoli uvaggi, la linea Curatolo Arini Monovarietali è l'espressione di vini moderni dal frutto pieno che racconta tutte le caratteristiche dei terroir di provenienza.
Made exclusively from a single variety, the Curatolo Arini Monovarietals range is an expression of full bodied and fruity modern wines showing all the features of the terroir of origin.

BRUT CURATOLO ARINI

GRILLO

CATARRATTO

INZOLIA

SYRAH

NERO D'AVOLA

BRUT

Sicilia DOC

Una musica di bolle,
festa di profumi e convivialità.
Music made with bubbles,
celebration of scents and beauty.

Fiori e frutti bianchi, bergamotto, citronella e note di pane si inseguono in una danza solare e mediterranea. Seducente e fresco al palato, dal perlage morbido e vibrante.

Flowers, stone fruits and bergamot, lemongrass and bread crust notes dance together in a warm mediterranean sunny day. Vibrant and fresh on the palate, with a creamy mouthwatering perlage.

100% Grillo

Raccolta a mano, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a 15°C in acciaio. Presa di spuma con metodo Charmat per 5 mesi.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming, soft press and fermentation. Secondary fermentation for 5 months.

Insalata di polpo,
Pasta ai frutti di mare
Fritti di verdure

Octopus salad
Seafood pasta
Fried vedgetables

GRILLO

Sicilia DOC

Conosciuto per essere la varietà predominante nella produzione del Marsala, il Grillo offre vini di grande carattere.
Also known as the main Marsala grape, Grillo produces still wines with great character.

Giallo paglierino chiaro, riflessi verdi. Frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche. Struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un finale sapido.

Light straw-yellow with greenish highlights. Tropical fruits, with hints of pink grapefruit and Mediterranean herbs. Balanced structure with a pleasant freshness and a long sapid finish.

100% Grillo

Raccolta a mano, diraspatura e macerazione per qualche ora, segue pressatura soffice e fermentazione a 15°C in acciaio. “Sur lie” per 6 mesi.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and skin maceration for a few hours. Soft pressed, fermentation takes place at 15°C in stainless steel tanks. On lees for 6 months.

Pesce crudo e marinato
Frutti di mare
Curry vegetariano

Raw and marinated fish
Seafood
Vegetarian curry

CATARRATTO

Sicilia DOC

Il vitigno più coltivato in Sicilia, colpisce sempre per la sua estrema freschezza aromatica e gustativa.
The most cultivated variety in Sicily, it always strikes for its freshness.

Giallo paglierino brillante. Pesca bianca, pera e ginestra. Mediamente corposo, note minerali e piacevole freschezza finale.

Bright pale yellow. White peach, pear and broom. Medium structure, mineral notes and pleasant acidity.

100% Catarratto

Raccolta a mano, diraspatura e macerazione per qualche ora, segue pressatura soffice e fermentazione a 15°C in acciaio. “Sur lie” per 6 mesi.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and skin maceration for a few hours. Soft pressed, fermentation takes place at 15°C in stainless steel tanks. On lees for 6 months.

Primi a base di pesce
Crostacei
Risotti vegetariani

Fish
Shell fish
Vegetable risotto

INZOLIA

Sicilia DOC

Conosciuto anche come Ansonica o Insolia, è il più antico vitigno autoctono siciliano.
Also known as Ansonica or Insolia, it is the oldest Sicilian indigenous grape.

Giallo intenso con riflessi dorati. Note di frutti esotici, buccia di limone, mandorle e acacia. Leggero con un’elegante nota salina ed una piacevole freschezza.

Deep yellow with gold hints. Tropical fruits, lemon, almonds and acacia. Light with an elegant salty note and a fresh finish.

100% Inzolia

Raccolta a mano, diraspatura e macerazione per qualche ora, segue pressatura soffice e fermentazione a 15°C in acciaio. “Sur lie” per 6 mesi.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and skin maceration for a few hours. Soft pressed, fermentation takes place at 15°C in stainless steel tanks. On lees for 6 months.

Pollo al forno
Pesce alla griglia
Verdure grigliate

Roast chicken
Grilled fish
Grilled vegetables

NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

Il più famoso tra gli autoctoni siciliani.
The most famous indigenous grape in Sicily.

Rosso rubino intenso. Viole, ciliegie, prugne e un cenno di pepe Bianco. Mediamente corposo, frutti rossi, morbidi tannini.

Deep ruby. Violets, cherries, plums and a hint of white pepper. Medium bodied, smooth tannins and a juicy final note.

100% Nero d'Avola

Raccolta a mano, diraspatura e prima fermentazione per 2 settimane circa a 24°C, malolattica in acciaio. Parte del vino viene affinato per 6 mesi in botti di rovere.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and first fermentation for 2 weeks at 24°C. Malolactic fermentation takes place in stainless steel vats: part of the wine ages in oak for 6 months.

Pasta alla norma
Carne alla griglia
Risotti

Pasta alla norma
Grilled meats
Risotto

SYRAH

Sicilia DOC

L'unica varietà internazionale tra i vini Curatolo Arini, qui trova una delle sue massime espressioni.
A very fine and unique expression of the only international variety among the Curatolo Arini wines.

Rubino intenso con riflessi violacei. Frutti rossi, prugne e spezie, pepe nero e vaniglia. Succulento, con tannini morbidi ed un finale speziato.

Ruby colored with shades of purple. Red fruits, plums and spices, pepper and vanilla. Succulent, with smooth tannis and a spicy finish.

100% Syrah

Raccolta a mano, diraspatura e prima fermentazione per 2 settimane circa a 24°C, malolattica in acciaio. Parte del vino viene affinato per 6 mesi in botti di rovere.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and first fermentation for 2 weeks at 24°C. Malolactic fermentation takes place in stainless steel vats: part of the wine ages in oak for 6 months.

Primi di carne
Carne brasata
Selezione di formaggi

Meat dishes
Braised meats
Cheese platters

LA SELEZIONE CURATOLO ARINI

The Curatolo Arini selection

Tradizionali e contemporanei, unici e raffinati, i vini della selezione Curatolo Arini sono frutto di una minuziosa cura di singoli vigneti e di una scrupolosa ed artigianale vinificazione in cantina.
Traditional and contemporary, unique and refined, the Curatolo Arini Selection of wines is the result of a carefull attention of single vineyards and meticulous and artisanal winemaking process.

GAGLIARDETTA

SCIARRA SOPRANA

ETNA ROSSO

GAGLIARDETTA ZIBIBBO

Sicilia DOC

Benvenuti nel cuore di un giardino Mediterraneo.
Welcome in a Mediterrenean garden.

Giallo intenso con riflessi dorati. Aromi di agrumi, fiori d'arancia, menta, salvia, rosa bianca ed acacia. Fresco, di buona struttura con un finale al bergamotto.

Bright yellow with gold hints. Citrus, orange flowers, mint, sage, acacia and white rose. Fresh, well-structured, with a final note of bergamot.

100% Zibibbo

Raccolta a mano, diraspatura e macerazione per qualche ora, segue pressatura soffice e fermentazione a 15°C in acciaio. "Sur lie" per 6 mesi.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and skin maceration for a few hours. Soft pressed, fermentation takes place at 15°C in stainless steel tanks. On lees for 6 months.

Sushi e sashimi
Ostriche
Bottarga di tonno

Sushi & sashimi
Oysters
Tuna bottarga

SCIARRA SOPRANA RISERVA

Sicilia DOC

Da un'attenta selezione delle migliori uve in contrada Sciarra Soprana, un vino elegante e complesso.
An elegant and complex wine, from a selection of the best grapes at Sciarra Soprana.

Profondo rosso rubino. More, prugne, cacao ed un pizzico di pepe bianco. Morbido e complesso, con un elegante finale lungo e speziato.

Intense ruby red. Mulberries, blackberries, cocoa and white pepper. Smooth and complex, with a spicy elegant finish.

100% Nero d'Avola

Raccolta a mano, diraspatura e prima fermentazione per 2 settimane circa a 24°C, malolattica in acciaio. Affinato per 12 mesi in rovere e 12 mesi in bottiglia.

Handpicked, grapes are subject to de-stemming and first fermentation for 2 weeks at 24°C. The wine then ages in oak for 12 month, and in bottle for another 12.

Agnello e selvaggina
Brasati
Selezione di formaggi

Lamb and game
Braised meats
Cheese platters

ETNA ROSSO

Etna DOC

Ceneri, suoli infuocati, sole, neve ed escursioni termiche sono gli autori di un vino austero, fiero della propria montagna.
Ashes, burnt soils, sun, snow and thermical excursions are the actors of an austere wine, proud id his mountain.

Rosso rubino, note eleganti di frutti rossi, violetta, vaniglia e sandalo. Strutturato, dal tannino evidente e una nota minerale.

Ruby red with elegant notes of red fruits, violet, vanilla and sandalwhood. Well balanced, with evident tannins and a mineral hint.

100% Nerello Mascalese

Raccolta a mano, fermentazione alcolica per 15 giorni a 25°C. Malolattica in legno. Invecchiamento in botti di rovere da 20hl e tonneaux francesi da 5hl per 2 anni.

Handpicked. Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 15 days at 25°C. Malolactic in oak. Ageing in 5hl French tonneaux and 20hl oak casks for 2 years.

Carne alla griglia
Selvaggina
Risotto ai funghi selvatici

Grilled meat
Game
Wild mushroom risotto