



INZOLIA 2025

SiciliaDOC

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi, al naso si presenta con note di agrumi, di frutti tropicali, fiori bianchi e mandorle.

Al palato ha una elegante nota salina con un finale fresco.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vendemmia 2025

La vendemmia 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con precipitazioni ben distribuite e temperature estive regolari, che hanno favorito una maturazione omogenea delle uve.

L'attuazione di una gestione agronomica attenta e sostenibile ha permesso di valorizzare al meglio le potenzialità dei vigneti e dei vitigni autoctoni che rappresentiamo. La loro resilienza e capacità di adattamento alle dinamiche climatiche hanno dato origine a vini di grande equilibrio, struttura e identità territoriale.

Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Dimina, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 300 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 20 Settembre. 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

Inzolia

Colore

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi

Profumo

Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle

Gusto

Al palato ha un' elegante nota salina con un finale fresco

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam 5

Dati tecnici

Alc: 12.53% TA: 5,80g/l RS: 4,98g/l PH: 3,29