



CATARRATTO 2025

SiciliaDOC

Giallo paglierino brillante, al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra. Al palato le note erbacee si fondono perfettamente con un finale fragrante e minerale.

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 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 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

Catarratto

Colore

Giallo paglierino brillante

Profumo

Al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra

Gusto

Al palato le note erbacee si fondono perfettamente, lasciando un finale fresco e minerale

Abbinamenti

Ottimo con antipasti di mare, primi di pesce, crostacei o risotti alle verdure

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam 5

Dati tecnici

Alc: 12.50% TA: 6,50g/l RS: 4,43g/l

PH: 3,36