



SYRAH 2024
Sicilia DOC

Rosso intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe. Al palato è pieno con un elegante finale speziato.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vendemmia 2024

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 Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere di 50 ettolitri.

Uve
Syrah

Colore
Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo
Note di frutti a bacca rossa, mirtilli e pepe bianco

Gusto
Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato

Abbinamenti
Primi di carne, carne brasata, o una selezione di formaggi

Temperatura di servizio
16-18° C

Chiusura
Diam. 5

Dati tecnici
Alc: 13,65% TA: 5,45g/l RS: 3,47g/l
PH: 3,79