



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

CATARRATTO
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.



La vendemmia è 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