



I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

GRILLO

Sicilia DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di pompelmo rosa ed erbe mediterranee. Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.



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 31 agosto. 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
Grillo

Colore
Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati

Profumo
Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche

Gusto
Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido

Abbinamenti
Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati

Temperatura di servizio
8-10° C

Chiusura
Diam 5

Dati tecnici
Alc: 12.50% TA: 6,45g/l RS: 4,11g/l
PH: 3,21