



CORALTO PASSITO

Sicilia DOC

Coralto racconta storie di luce,
dolcezza e nobiltà d'animo.
Un invito a fermarsi, a godere
del momento e celebrare la bellezza
che può essere trovata nelle piccole cose.

VITO CURATOLO ARINI



Vendemmia

Prima decade di Settembre

Vigneto

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente al calcareo. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, con potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale durante la prima decade di Settembre, una parte dei grappoli viene stesa al sole sui graticci, la restante parte, dopo una pressatura soffice, è soggetta a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, le uve appassite vengono aggiunte al vino già fermentato e lasciate in macerazione per 6 mesi per poi essere pressate: il vino ottenuto torna in acciaio per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato.

Uve

Zibibbo

Regione

Provincia di Trapani,
Sicilia Occidentale

Colore

Dorato intenso

Profumo

Albicocche disidratate, miele di zagara,
cedro candito e foglie di tè nero

Gusto

Pieno e vibrante, fresco con aromi di
arancia candita e miele di eucalipto.
Persistente con un finale

Abbinamenti

Formaggi stagionati, crostata di fichi,
dessert a base di crema pasticcera

Temperatura di servizio

10° C

Chiusura

Diam

Dati tecnici Alc: 13% TA: 5,35g/l

RS: 130g/l PH: 3,40

Degustalo ascoltando

Another day of Sun -
La La Land Original Soundtrack