



LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



GAGLIARDETTA 2023 ZIBIBBO

Sicilia DOC

Un vino elegante, esotico con note di buccia di arancia candita, agrumi, profumi floreali e miele, tipici di questo vitigno.

Vendemmia 2023

Una vendemmia che non dimenticheremo, interessante e complessa. Le avversità climatiche durante le varie fasi di maturazione delle viti, con piogge anomale nel mese di Maggio e caldo afoso nei mesi di Giugno e Luglio, hanno messo a dura prova le capacità d'intervento dell'uomo. Ne è risultato un calo della quantità di circa il 40% rispetto gli scorsi anni, a favore però di un'eccellente qualità: ne risultano vini bianchi con un'elegante complessità aromatica e vini rossi con una più spiccata identità. La maturazione tecnica è avvenuta in generale ben 14 giorni più tardi rispetto al 2022, facendo sì che si cominciasse la raccolta la prima settimana di Agosto per terminarla i primi di Ottobre.

Vigneto

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, su di un terreno argilloso e sabbioso. Potatura a guyot.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8 °C per 36 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni. Il vino è lasciato "sur lies" per 60 giorni prima di essere imbottigliato.

Uve

Zibibbo (o Moscato di Alessandria)

Colore

Giallo intenso con riflessi verdognoli

Profumo

Eleganti profumi di un giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia

Gusto

Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto

Abbinamenti

Perfetto con tutti i piatti a base di pesce, ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 13,00% TA: 5,85g/l RS: 4,56g/l PH: 3,35