



INZOLIA 2023

Sicilia DOC

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi, al naso si presenta con note di agrumi, di frutti tropicali, fiori bianchi e mandorle.

Al palato ha una elegante nota salina con un finale fresco.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



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

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

Inzolia

Colore

Dal colore giallo chiaro con leggere sfumature verdi

Profumo

Al naso si presenta con note di agrumi, foglie di limone, fiori bianchi e mandorle

Gusto

Al palato ha un'elegante nota salina con un finale fresco

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con verdure grigliate, con piatti a base di pesce, frutti di mare o carni bianche

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Diam 5

Dati tecnici

Alc: 12,50% TA: 6,30g/l RS: 4,32g/l PH: 3,25