



NERO D'AVOLA 2022

Sicilia DOC

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con note di ciliegia marasca, prugna, spezie e vaniglia. Al palato i tannini morbidi si sposano con il finale fresco e succoso.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vendemmia 2022

È stato un anno piuttosto caldo ed asciutto: poche piogge durante i mesi primaverili e un'estate molto lunga, con picchi di 38 gradi nelle ultime settimane di Luglio e i primi giorni di Agosto. Questo ha inibito la diffusione di malattie nei vigneti, permettendo alle uve di raggiungere una sana ed equilibrata maturazione al momento della raccolta, avvenuta pochi giorni prima rispetto gli anni precedenti. Una vendemmia qualitativamente ottima, dalla quale risulteranno bianchi freschi ed equilibrati e rossi ricchi in complessità e struttura.

Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Fulgatore, ad un'altitudine di circa 200m s.l.m. su un terreno di medio impasto tendente ad argilloso. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale il 31 agosto. Macerazione e prima fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox a 24°C. Malolattica in acciaio. Una parte del vino viene affinato in botti di rovere di 50 ettolitri.

Uve

Nero d'Avola

Colore

Dal colore rosso rubino intenso

Profumo

Al naso si presenta con note balsamiche, di ciliegia e prugna

Gusto

Al palato è bilanciato, con un elegante finale speziato

Abbinamenti

Al palato è pieno, con tannini morbidi che si sposano elegantemente ad un finale fresco e succoso

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% TA: 5,70g/l RS: 1,81g/l PH: 3,50