



LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



SCIARRA SOPRANA RISERVA 2020

Sicilia DOC

Dal colore intenso, con note di more, gelsi, cacao e sentori balsamici. Al palato è complesso e avvolgente con un sorprendente finale elegante.

Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto agli anni passati.

Vigneto

Il vigneto si trova nella zona collinare di Sciarra Soprana in provincia di Trapani, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. su un terreno calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione a sud, potatura a guyot.

Vinificazione

Raccolta manuale. Diraspatura, macerazione e fermentazione sulle bucce per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox a 23° C. Pressatura soffice e malolattica in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 18 mesi in botti di rovere di 50 ettolitri per 18 mesi, seguito da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Uve

Nero d'Avola

Colore

Profondo rosso rubino con riflessi violacei

Profumo

Note di more, prugne, cacao, vaniglia e moka

Gusto

Al palato è morbido e fruttato con un finale complesso e persistente

Abbinamenti

Perfetto con agnello, brasato, selvaggina o una bella selezione di formaggi

Temperatura di servizio

16-18° C

Chiusura

Diam. 5

Dati tecnici

Alc: 14,00% TA: 5,85g/l RS: 3,77 g/l PH: 3,71