



Curatolo Arini, Marsala (Sicile)

Grillo DOC

Millésime	2025
Viticulteur	Curatolo Arini
Région	Sicile
Degré	13% vol.
Cépages	100% Grillo

Vinification

Vinifié avec beaucoup de flair et de précision à partir du cépage Grillo, originaire de Sicile. Après les vendanges à la main, les raisins sont délicatement pressés, puis élevés à 15 °C en cuve inox. Avant d'être mis en bouteille, le vin reste 6 mois supplémentaires sur des lies fines.

Notre note de dégustation

Connu comme étant le cépage prédominant dans la production de Marsala, le Grillo donne des vins qui ne manquent pas de caractère. Couleur jaune paille claire aux reflets dorés. Au nez, ce vin dégage des arômes de pêche blanche, de poire et de pamplemousse. Au palais, il est moyennement corsé avec des notes minérales et une fraîcheur agréable et fruitée. Finale vibrante et fruitée.

Curatolo Arini

Depuis 1875, la famille Curatolo produit d'excellents vins à Marsala, en Sicile. La zone de culture des vins blancs se situe sur les collines occidentales alors que les vins rouges sont produits plutôt à l'intérieur, près de la ville de Caltanissetta. La famille Curatolo effectue un travail des plus méticuleux dans les vignes et apporte beaucoup de soin à l'élaboration en cave, produisant ainsi à partir de cépages de Nero d'Avola et Zibibbo des vins de caractère, purs et généreux.



Convient avec

