weiberweine



Curatolo Arini, Marsala (Sicile)

Marsala Sup. Riserva 20 anni VCA

Viticulteur Curatolo Arini

Région Sicile Degré 18% vol.

70% Grillo, 30% Cataratto Cépages

Vinification

Pressage doux des raisins et longue fermentation à une température contrôlée de 20 à 25 °C, suivie d'un élevage en petits fûts de chêne de Slavonie durant au moins 22 ans.

Notre note de dégustation

Robe intense et dorée. Au nez, délicates notes d'amandes grillées, de clou de girofle et de cannelle. Corps plein et palais charnu exhalant des arômes de fruits secs sur une longue finale épicée, tout en élégance.

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











