



Curatolo Arini, Marsala (Sicile)

Nero d'Avola Riserva DOC

Millésime	2021
Viticulteur	Curatolo Arini
Région	Sicile
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nero d'Avola

Vinification

La cuvaison a lieu durant 8 jours à température contrôlée de 24 à 26°C en cuve inox. L'élevage a ensuite lieu durant 6 mois dans des barriques usagées en chêne français et américain.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis, dense, aux reflets violets. Au nez, délicat parfum de mûres et de prunes sur une note de poivre blanc. Belle fraîcheur au palais, très gouleyant, avec des notes de griottes et de cacao. Tanins soyeux et finale élégante.

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

