

Curatolo Arini, Marsala (Sizilien)

# Etna Rosso DOC



<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Produzent</b>	Curatolo Arini
<b>Region</b>	Sizilien
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5% vol.
<b>Rebsorten</b>	100% Nerello Mascalese

---

## Vinifikation

Die Reben wachsen auf mineralischem Vulkangestein auf einer Meereshöhe von 750 m an der nördlichen Seite des Ätnas. Nach dem das Traubengut von Hand verlesen wird, erfolgt die alkoholische Gärung bei 25 °C während 15 Tagen im Stahltank. Anschliessender Ausbau in grossen französischen Holzfässern für 2 Jahre.

---

## Unsere Degustationsnotiz

Leuchtendes rubinrot im Glas. In der Nase frischfruchtige Aromen von roten Beeren, schwarzen Kirschen und zarten Gewürznoten. Am Gaumen frisch und lebendig mit seidigem Tannin. Die perfekte Symbiose von Kraft und Eleganz. Vollmundiges, harmonisches Finale.

---

## Curatolo Arini



Seit 1875 produziert die Familie Curatolo Arini hervorragende Weine in Marsala, Sizilien. Das Anbaugebiet der Weissweine erstreckt sich über die westlichen Hügellandschaften, während die Rotweine mehr im Zentrum, in der Nähe von Caltanissetta, produziert werden. Dank akribischer Arbeit im Rebberg und äusserster Sorgfalt im Weinkeller produziert die Familie Curatolo saubere und vollmundige Charakterweine, die aus den einheimischen Traubensorten Nero d'Avola und Zibibbo gekeltert werden.