



Curatolo Arini

SINCE 1875

# CORALTO PASSITO

MARSALA (TP) / SICILIA



SICILIA  
MARSALA

37°47' 52" N  
12°26' 20" E

Conosciuti per il Marsala, negli anni '70 si decise di cominciare un nuovo capitolo nella storia Curatolo Arini sviluppando una linea di vini che fossero moderni e fruttati, espressione dei diversi luoghi di origine. Oggi Curatolo Arini rappresenta la selezione premium. I vigneti rappresentano il cuore di questa impresa ed i vini la piena espressione delle caratteristiche del territorio Siciliano. Come per tutti i buoni vini le caratteristiche di unicità e specialità sono date dai vitigni e le loro uve. I vini Curatolo Arini sono il risultato di una selezione monovitigno, accuratamente scelte per assicurare un vino equilibrato e complesso, degno dell'etichetta Curatolo Arini.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1875



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
100 Ha



**ENOLOGO**  
ANTONINO REINA  
ALBERTO ANTONINI



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
2,000,000



**VITIGNI**  
GRILLO – INZOLIA – CATARATTO – ZIBIBBO –  
NERO D'AVOLA - SYRAH



**TIPOLOGIA**  
Vino dolce – DOC Sicilia



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, in provincia di Trapani, a 350m s.l.m.



**VITIGNO**  
Zibibbo 100%



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Terreno di medio impasto tendente al calcareo.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Guyot.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Raccolta manuale durante la prima decade di Settembre, una parte dei grappoli viene stesa al sole sui graticci, la restante parte, dopo una pressatura soffice, è soggetta a fermentazione a temperatura controllata. Successivamente, le uve appassite vengono aggiunte al vino già fermentato e lasciate in macerazione per 6 mesi per poi essere pressate: il vino ottenuto torna in acciaio per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato.



**COLORE**  
Colore giallo dorato intenso.



**PROFUMO**  
Al naso si sentono note di albicocche disidratate, miele di zagara, cedro candito e foglie di tè nero.



**SAPORE**  
Al palato è pieno e vibrante, fresco, con aromi di arancia candita e miele di eucalipto. Finale lungo e persistente.



**ABBINAMENTI**  
Si abbina a formaggi stagionati, crosta di fichi e dessert a base di crema. Temperatura di servizio: 10° C

