



Curatolo Arini, Marsala (Sicile)

Etna Rosso DOC

Millésime	2018
Viticulteur	Curatolo Arini
Région	Sicile
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Nerello Mascalese

Vinification

Les vignes poussent sur des roches volcaniques minérales à 750 m d'altitude, sur le flanc nord de l'Etna. Les raisins sont triés à la main, avant d'être mis dans des cuves en acier pendant 15 jours pour la fermentation alcoolique à 25 °C. Puis ils sont placés pour maturation dans de grandes barriques en bois pendant 2 ans.

Notre note de dégustation

Dans le verre, couleur rubis brillante. Au nez, arômes fruités frais de baies rouges et de cerises noires avec de délicates notes d'épices. En bouche, il se révèle frais et vivace avec des tanins soyeux. Une parfaite symbiose d'élégance et de force. Note finale harmonique et ronde en bouche.

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

