



Curatolo Arini, Marsala (Sicile)

Zibibbo DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Curatolo Arini
Région	Sicile
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Zibibbo

Vinification

Après une fermentation à des températures de 6 à 8 °C durant 36 heures, le Zibibbo poursuit sa maturation en cuve inox durant 12 jours.

Notre note de dégustation

Ce Zibibbo arbore une robe pâle jaune paille aux reflets vert doré. Merveilleux arômes méditerranéens d'agrumes, de fleurs d'oranger, de sauge, de menthe et d'acacia, au nez comme au palais. Un vin blanc à la fraîcheur merveilleuse, parfaite expression de l'élégance et la richesse de son terroir.

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

