



Curatolo Arini, Marsala (Sizilien)

## Grillo DOC

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| <b>Jahrgang</b>      | 2024           |
| <b>Produzent</b>     | Curatolo Arini |
| <b>Region</b>        | Sizilien       |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 13% vol.       |
| <b>Traubensorten</b> | 100% Grillo    |

### Vinifikation

Mit viel Gespür und Präzision aus der in Sizilien heimischen Traubensorte Grillo gekeltert. Die Trauben werden nach der Handlese schonend gepresst und anschliessend bei 15° C im Edelstahltank vergoren. Bevor der Wein auf die Flasche gefüllt wird, bleibt er noch für 6 Monate auf der Feinhefe.

### Unsere Degustationsnotiz

Bekannt als die vorherrschende Sorte bei der Herstellung von Marsala, bietet Grillo Weine mit grossem Charakter. Helle strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase findet man Aromen von weissem Pfirsich, Birne und Grapefruit. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit mineralischen Noten und einer angenehm, fruchtigen Frische. Vibrierendes, fruchtbetontes 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.



### Passend zu

