

Curatolo Arini Marsala Superiore Dolce

Marsala - Sicilia - Italië



domein

In 1875 bouwt Vito Curatolo Arini een kelder in het centrum van Marsala. Hij heeft succes met zijn kwalitatieve Marsala's waarmee hij de grote huizen uit die tijd beconcurrert. Het is steeds een familiebedrijf gebleven. Vandaag zetten de kleinzoon van Vito, diens neef en hun kinderen de traditie verder. Curatolo Arini is de oudste familiale Marsala-producent. Tegenwoordig worden er ook veel klassieke, niet-aangesterkte wijnen gemaakt. De witte druiven (inzolia, catarratto, grillo) komen uit het Westen van Sicilië, nabij Marsala zelf, de rode druiven worden gevinifieerd in een aparte winery in Caltanissetta, in het centrum van Sicilië, waar de rode wijngaarden zijn.

<http://www.curatoloarini.com>

omschrijving

Amberkleurige wijn. Aroma's van gedroogd fruit (rozijnen en vijgen), honing. De smaak is fluwelig, vol en rijk zonder stroperig te zijn. Perfect bij desserts met chocolade of gebak.

wijngaard

De druiven zijn afkomstig van de eigen wijngaarden in Contrada Biesina en Baiata, in het Westen van Sicilië, dicht bij Marsala zelf.

kelder

Voor Marsala vertrekt men van witte druiven die zacht geperst worden en waarvan het sap traag vergist bij 20 à 25°C. Daarna wordt most (onvergist druivensap), ingekookte most en alcohol toegevoegd. Het geheel rijpt 5 jaar op grote eikenhouten vaten.

onderscheidingen

Zilveren medaille op het Concours Mondial van Brussel (2016) Bronzen medaille op de International Wine Challenge (2016)

druivensoorten

grillo
catarratto
inzolia

schenken

Aan 14-16°C bij desserts met noten of chocolade, gebak, blauwschimmelkaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **18% Vol.**
Restsuikers: **110 g/l**
Totale zuren: **4,5 g/l**

