

DRINKS.

Curatolo Arini Gagliardetta Zibibbo IGP 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7001622
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Curatolo Arini 1875, Via Vito Curatolo Arini 5, 91025 Marsala, Italie
Marke	Curatolo Arini
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase exotische Zitrusaromen frischer Zitronen und Orangen gepaart mit minzigen Salbeinoten sowie Anklängen von Akazien- und weissen Rosenblüten. Am Gaumen mittlerer Körper mit guter Säure. Langer Abgang mit Bergamottnoten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100 % Muscat d'Alexandrie
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Pizza & Pasta

Beschreibung

Zibibbo ist der sizilianische Name für die Rebsorte Muscat d'Alexandrie, die zur grossen Familie der Muskateller gehört und als Tafeltraube sehr beliebt ist. Aufgrund ihrer Vorliebe für heisses Klima wird die Rebsorte vor allem im Mittelmeerraum angebaut, wo sie als Ausgangsrohstoff für diverse Süssweine dient. Muscat d'Alexandrie wird zudem für den peruanischen Weinbrand Pisco herangezogen. Die Ursprünge der Rebsorte sind heute nur noch schwer nachvollziehbar - im 16. Jahrhundert wurde Zibibbo erstmals von einem Botaniker auf Sizilien erwähnt. Das Traubengut für den Gagliardetta von Curatolo Arini stammt von einem einzelnen Weingarten im Westen der Insel, der von der südwestlichen Ausrichtung der Hügel, dem Kalksteinboden und den warmen, vom Meer aufsteigenden Luftmassen profitiert. Die von Hand geernteten Trauben werden entrappt und bei kühlen 6 - 8 °C 36 Stunden lang mazeriert, bevor eine sanfte Pressung erfolgt. Die Gärung findet bei einer Temperatur von 14 °C statt und dauert 20 Tage an. Nachdem der Wein weitere 30 Tage auf der Hefe verblieben ist, folgt die Abfüllung. Der Gagliardetta Zibibbo wird vor dem Trinken idealerweise auf 8 - 10°C herabgekühlt und zu Sushi, Sashimi, Austern, geräuchertem Fisch oder Spaghetti alla Bottarga gereicht.