

DOC Marsala Superiore Riserva 10 Anni Vini Curatolo Arini

Na de opstand van de Italiaanse generaal Garibaldi tegen de Franse Bourbon-dynastie in 1860, kwam de lokale Siciliaanse economie snel in beweging. Het was in die tijd dat Vito Curatolo Arini een wijnhuis liet bouwen voor zijn wijngaarden, waarvan hij de druiven tot die tijd had geleverd aan coöperaties. Het was de droom van Vito om in zijn geboortedorp Marsala premiumwijnen te maken die door heel de wereld erkend zouden worden. Dat is mede gelukt door de Engelsman John Woodhouse, die eerder de versterkte wijn Marsala uitvond, zodat deze naar Engeland verscheept kon worden. Tegenwoordig wordt Curatolo Arini gezien als één van de topproducenten van versterkte wijnen uit Marsala. Zijn Marsala's staan bij menig sterrenrestaurant op de kaart.

Afkomstig van geselecteerde wijngaarden in het kustgebied van Marsala. Hier zijn de druiven vatbaarder voor natuurlijke oxidatie en bereiken vaak een hoger suikergehalte. De druiven worden zachtjes geperst en vergist op een gecontroleerde temperatuur tussen 25 en 28 graden. Dit duurt zo'n 14 dagen. Alcohol in de vorm van 'mistella' (druivenmost met alcohol) en 'mosto cotto' (geconcentreerde druivensap, dat door koken is ingedikt) wordt toegevoegd. Dit zorgt voor de juiste balans tussen alcohol, suiker en smaak. De wijnen rijpen daarna minimaal 10 jaar lang op eiken. Wijnen uit verschillende eikenhouten vaten (waaronder grote Slavonische vaten en kleinere Franse barriques) met een minimale rijping van 10 jaar worden geblend tot de uiteindelijke wijn.

Appellatie: Marsala Superiore Riserva DOC

Regio: Sicilia

Druivenrassen: Grillo, Inzolia & Cattaratto

Wijnstijl: Droog - verfijnd

Aroma: Vers gebrande amandelen, dadels, rozijnen, gedroogd fruit en vanille.

Smaak: Volle, complexe Marsala met zowel (gedroogd) fruit als rijpingstonen. Vrij droog, met enkel een subtiel zoetje.

Serveren bij: Bij kazen of als digestief