



MARCHIO E NOME DEPOSITATO

CASA VINICOLA

**VINI MARSALA
VERMOUTH
MOSCATO
CREME MARSALA
VINI GREZZI
AFFINI**

TINTA



Enot.
Giuseppe **Arini** *Marsala*

PRODUZ. PROPRIA - AMM. E STAB. : VIA SALEMI - TELEF. 17-33

bianchi

Zibibbo

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Zibibbo 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo caratteristico dell'uva, di zagare, agrumi ed erbe aromatiche. Minerale e floreale.

- *Variety:* Zibibbo 100%
- *Alcohol:* 13,50 % vol.
- *Sensory Analysis:* straw yellow color with light reflections greenish. Characteristic aroma of grapes, orange blossoms, citrus fruits and aromatic herbs. Mineral and floral.



Chardonnay

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Chardonnay 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo paglierino. Profumo intenso e persistente, con sentori floreali di frutti a polpa bianca che si fondono a note di spezie dolci.

- *Variety:* Chardonnay 100 %
- *Alcohol:* 13,50 % vol.
- *Sensory analysis:* straw yellow color. Intense and persistent aroma, with floral hints of white pulp fruits that blend with notes of sweet spices.



Grillo

DOC SICILIA

- **Vitigno:** Grillo 100 %
- **Gradazione:** 13 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo paglierino. Profumo persistente con sentori floreali di frutti a polpa bianca con note di spezie dolci ed erbe aromatiche, salvia e crosta di pane.

- *Variety:* Grillo 100 %
- *Alcohol:* 13 % vol.
- *Sensory analysis:* straw yellow colour. Persistent aroma with floral hints of white pulp fruits with notes of sweet spices and aromatic herbs, sage and bread crust.



Grillo

DOC SICILIA

- **Vitigno:** Grillo 100 %
- **Gradazione:** 12 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo paglierino. Profumo persistente con sentori floreali di frutti a polpa bianca con note di spezie dolci ed erbe aromatiche.

- **Variety:** Grillo 100 %
- **Alcohol:** 12 % vol.
- **Sensory analysis:** straw yellow color. lingering aroma with floral notes of white-fleshed fruit with hints of sweet spices and aromatic herbs.



Insolia

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Insolia 100 %
- **Gradazione:** 12 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo paglierino. Profumo delicato, aromatico e fruttato con sentori di agrumi e zagare.

- **Variety:** Insolia 100 %
- **Alcohol:** 12 % vol.
- **Sensory analysis:** straw yellow color. Delicate, aromatic and fruity aroma with hints of citrus and orange blossom.



Grecanico

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Grecanico 100 %
- **Gradazione:** 12 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore giallo chiaro. Profumo delicato e floreale, particolarmente fruttato con sentori di frutti a polpa bianca, agrumi, zagare, gelsomini, rose e viole.

- **Variety:** Grecanico 100 %
- **Alcohol:** 12 % vol.
- **Sensory analysis:** light yellow color. Delicate and floral aroma, particularly fruity with hints of white pulp fruits, citrus fruits, orange blossoms, jasmine, roses and violets.



rossi

Nero d'Avola

DOC SICILIA

- **Vitigno:** Nero d'Avola 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rubino intenso, profumo tipico con note di frutta matura, frutti a bacca rossa, vaniglia e tannini dolci e delicati.

- *Variety:* Nero d'Avola 100 %
- *Alcohol:* 13,50 % vol.
- *Sensory analysis:* ruby intense, typical aroma with notes of ripe fruit, red berries, vanilla and sweet and delicate tannins.



Frappato

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Frappato 100 %
- **Gradazione:** 12,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rubino intenso, profumo caratteristico, erbaceo, fruttato con note di amarena, piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche.

- *Variety:* Frappato 100 %
- *Alcohol:* 12,50 % vol.
- *Sensory analysis:* ruby intense, characteristic, herbaceous, fruity aroma with notes of black cherry, small red fruits and aromatic herbs.



Nero d'Avola

DOC SICILIA

- **Vitigno:** Nero d'Avola 100 %
- **Gradazione:** 12,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rubino intenso, profumo tipico con note di frutta matura, frutti a bacca rossa e vaniglia.

- *Variety:* Nero d'Avola 100 %
- *Alcohol:* 12,50 % vol.
- *Sensory analysis:* ruby intense, typical aroma with notes of ripe fruit, red berries and vanilla.



Cabernet Sauvignon

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Cabernet Sauvignon 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rosso granato intenso con sentori di frutta di bosco, insieme a liquirizia e cioccolato. Vellutato e persistente.

- *Grape: Cabernet Sauvignon 100 %*
- *Alcohol: 13,50 % vol.*
- *Sensory analysis: intense garnet red color with aromas of berries, together with licorice and chocolate. Velvety and persistent.*



Merlot

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Merlot 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rosso granato intenso, profumo caratteristico con sentori di ciliegia e vaniglia. Vellutato con note speziate.

- *Varietal: Merlot 100 %*
- *Alcohol: 13,50 % vol.*
- *Sensory analysis: red Intense garnet, scent characteristic with cherry and vanilla. Velvety with hints of spice.*



Syrah

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Syrah 100 %
- **Gradazione:** 13,50 % vol.
- **Analisi sensoriale:** colore rosso rubino intenso, profumodi gelsi neri, amarena e piccoli frutti rossi. Morbido, vellutato e speziato.

- *Variety: Syrah 100 %*
- *Alcohol: 13,50 % vol.*
- *Sensory analysis: red deep ruby, scent of black mulberries, black cherries and small red fruits. Soft, velvety and spicy.*



marsala

Marsala Vergine Soleras

Stravecchio 1980

D.O.C.

- **Vitigno:** Grillo e Catarratto
- **Gradazione:** 19 % vol.
- **Zuccheri:** 20 g/l
- **Affinamento:** in botti di rovere
- **Analisi sensoriale:** colore oro antico. Gusto secco, intenso e persistente con sentori di miele e frutta secca.
- **Abbinamento:** come aperitivo, servito fresco con formaggi stagionati a pasta dura e bruschette con paté di olive, capperi, pomodori secchi e sardine. Da dessert con un dolce da forno.

- Variety: Grillo and Catarratto
- Alcohol: 19 % vol.
- Sugars: 20 g/l
- Ageing: long in oak barrels
- Sensory analysis: antique gold color. Dry, intense and persistent with hints of honey and dried fruit.
- Pairing: as an aperitif, served fresh with mature hard cheeses and bruschetta with olive pâté, capers, dried tomatoes and sardines. For dessert with a baked cake.



Marsala Vergine Soleras

D.O.C.

- **Vitigno:** Grillo e Catarratto
- **Gradazione:** 19 % vol.
- **Zuccheri:** 20 g/l
- **Affinamento:** oltre 5 anni in botti di rovere
- **Analisi sensoriali:** colore oro antico. Gusto secco, intenso e persistente con sentori di mandorle e nocciole.
- **Abbinamento:** come aperitivo, servito fresco con formaggi stagionati a pasta dura e bruschette con paté di olive, capperi, pomodori secchi e sardine. Da dessert con un dolce da forno.

- Variety: Grillo and Catarratto
- Alcohol: 19 % vol.
- Sugars: 20 g/l
- Ageing: over 5 years in barrels oak
- Sensory Analysis: antique gold color. Dry, intense and persistent with hints of almonds and toasted hazelnuts.
- Pairing: as an aperitif, served fresh with mature hard cheeses and bruschetta with olive pâté, capers, dried tomatoes and sardines. For dessert with a baked cake.



Marsala Superiore Dolce

D.O.C.

- **Vitigno:** Grillo e Catarratto
- **Gradazione:** 18 % vol.
- **Zuccheri:** 100 g/l
- **Affinamento:** oltre 2 anni in botti di rovere.
- **Analisi sensoriale:** colore ambrato. Gusto dolce con sentori di fichi maturi e albicocche mature.
- **Abbinamento:** con dolci a base di ricotta, crema, cioccolato.

- Variety: Grillo and Catarratto
- Alcohol: 18 % vol.
- Sugars: 100 g/l
- Ageing: over 2 years in barrels oak
- Sensory analysis: color amber. Sweet taste with hints ripe and apricots figs.
- Pairing: with desserts based on ricotta, cream, chocolate.



Marsala Superiore Secco

D.O.C.

- **Vitigno:** Grillo e Catarratto
- **Gradazione:** 18 % vol.
- **Zuccheri:** 30 g/l
- **Affinamento:** oltre 2 anni in botti di rovere
- **Analisi sensoriale:** colore ambrato. Sapore secco morbido con sentori di frutta secca.
- **Abbinamento:** con dolci da forno, biscotti secchi, crema e cioccolato.

- *Variety: Grillo and Catarratto*
- *Alcohol: 18 % vol.*
- *Sugar: 30 g/l*
- *Ageing: over 2 years in barrels oak*
- *Pairing: with baked desserts, dry biscuits, cream and chocolate.*
- *Sensory analysis: color amber. Dry soft taste with hints of dried fruit and vanilla.*
- *Pairing: with baked desserts, dry biscuits, cream and chocolate.*



Marsala Fine

D.O.C.

- **Vitigno:** Grillo e Catarratto
- **Gradazione:** 17 % vol.
- **Zuccheri:** 30 g/l
- **Affinamento:** oltre 1 anni in botti di rovere.
- **Analisi sensoriale:** colore ambrato. Sapore semisecco e morbido con sentori di frutti maturi.
- **Abbinamento:** con dolci da forno, biscotti secchi, crema e cioccolato.

- *Variety: Grillo and Catarratto*
- *Alcohol: 17 % vol.*
- *Sugar: 30 g/l*
- *Ageing: over 1 year in barrels durmast*
- *Sensory analysis: amber color. Taste semi-dry and soft with hints of ripe fruit.*
- *Paired: with baked desserts, dry biscuits, cream and chocolate.*



Perpetuo del Baglio Arini

- **Vitigno:** Grillo
- **Gradazione:** 16 % vol. naturali
- **Affinamento:** lungamente invecchiato in botti di rovere.
- **Analisi sensoriale:** secco ed etereo. Colore oro antico con sentori di frutta secca.
- **Abbinamento:** da meditazione o con formaggi stagionati e dolci secchi.

- *Variety: Grillo*
- *Alcohol: 16 % vol. natural*
- *Ageing: long aged in oak barrels.*
- *Sensory analysis: dry and ethereal. antique gold color with hints of dried fruit.*
- *Pairing: for meditation or with mature cheeses and dry desserts.*



liquorosi



Moscato Sorsi di Sole

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Moscato di Alessandria 100 %
- **Gradazione:** 16 % vol.
- **Zuccheri:** 120 g/l
- **Analisi sensoriale:** dolce con sentori di uva passa e miele.
- **Abbinamenti:** con biscotti da forno e frutta secca.

- *Varietal: Muscat of Alexandria 100 %*
- *Alcohol: 16 % vol.*
- *Sugar: 120 g/l*
- *Sensory analysis: sweet with hints of raisins and honey.*
- *Serving suggestions: with biscuits oven and dried fruit.*



Zibibbo Sorsi di Sole

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Zibibbo o Moscatellone 100 %
- **Gradazione:** 16 % vol.
- **Zuccheri:** 120 g/l
- **Analisi sensoriale:** dolce con sentori di uva passa e albicocche.
- **Abbinamenti:** con dolci di mandorla e cioccolato.

- *Variety: Zibibbo or Moscatellone*
- *Alcohol: 16 % vol.*
- *Sugar: 120 g/l*
- *Sensory analysis: sweet with hints of raisins and apricots.*
- *Serving suggestions: with marzipan, chocolate and hard cheese.*



Malvasia

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Malvasia 100 %
- **Gradazione:** 16 % vol.
- **Zuccheri:** 120 g/l
- **Analisi sensoriale:** dolci con sentori di uva passa e agrumi.
- **Abbinamenti:** con dolci secchi e formaggi erborinati.

- *Vine: Malvasia 100 %*
- *Alcohol: 16 % vol.*
- *Sugar: 120 g/l*
- *Sensory analysis: sweet with hints of raisins and citrus fruits.*
- *Serving suggestions: with dry pastries and cheese with herbs.*



aromatizzati

Crema di mandorla

Feudo del Mandorlo

Vino aromatizzato preparato con Marsala Fine D.O.C.

- Gradazione: 16 % vol.
- Zuccheri: 200 g/l
- Analisi sensoriale: vino aromatizzato con le migliori mandorle siciliane.
- Abbinamento: con biscotti secchi a base di mandorla, cantucci e paste di mandorla.

Prepared flavored wine with Marsala Fine D.O.C.

- Alcohol: 16 % vol.
- Sugar: 200 g/l
- Sensory analysis: wine flavored with the best sicilian almonds.
- Serving suggestions: with marzipan, dried fruit and biscuits with almonds.
- Paired with dry almond-based biscuits, cantucci and almond paste.



Vino alla mandorla

Chiaro di Luna

Vino aromatizzato con le migliori mandorle siciliane.

- Gradazione: 16 % vol.
- Zuccheri: 200 g/l
- Analisi sensoriale: dolce, equilibrato e gradevole con spiccato sentore di mandorle.
- Abbinamento: con affettati di frutta fresca, con gelato alla crema e con biscotti cantucci.

Flavored wine with the best Sicilian almonds.

- Alcohol: 16 % vol.
- Sugars: 200 g/l
- Sensory analysis: sweet, balanced and pleasant with a strong hint of almonds.
- Serving suggestions: with fruit meats, ice cream and baked biscuits.
- Pairing: with cold cuts of fresh fruit, with cream ice cream and with cantucci biscuits.



Cremovo

Vino aromatizzato preparato con Marsala Fine D.O.C.

- Gradazione: 16 % vol.
- Zuccheri: 200 g/l
- Analisi sensoriale: profumo intenso e delicato all'uovo. Gradevolmente dolce.
- Abbinamento: da dessert, ideale nello zabaglione e per la preparazione di creme e nella pasticceria.

Flavored wine made with Marsala Fine D.O.C.

- Alcohol: 16 % vol.
- Sugar: 200 g/l
- Sensory analysis: intense and delicate scent to the egg taste.
- Serving suggestions: in zabaglione, pastry and baked biscuits.
- Pairing: for dessert, ideal in zabaglione and for the preparation of creams and pastries.



passito

Passito Naturale

Donna Terina

IGP TERRE SICILIANE

- **Vitigno:** Zibibbo 100 %
- **Gradazione:** 14 % vol.
- **Zuccheri:** 200 g/l
- **Analisi sensoriale:** colore oro antico, caldo ambrato con sentori di uva passa, agrumi canditi, fichi secchi e prugne secche.
- **Abbinamenti:** pasticceria varia, cioccolato, frutta secca, formaggi erborinati e da meditazione.
- **Variety:** Zibibbo 100 %
- **Alcohol:** 14 % vol.
- **Sugar:** 200 g/l
- **Sensory analysis:** antique gold color, warm amber with hints of raisins, candied citrus fruits, dried figs and dried plums.
- **Serving suggestions:** various pastries, chocolate, dried fruit, blue and meditation cheeses.



Nel 1904 la storia vitivinicola della famiglia Arini prende vita grazie a Giuseppe Arini, che acquistò un vigneto in C/da Gurgo a Marsala, con annessa casa signorile e un piccolo magazzino dove posizionò le sue prime botti di legno, dando così inizio alla produzione del suo primo perpetuo e fondando le radici di quella che sarebbe diventata una tradizione



di eccellenza. Il testimone passò poi al figlio Giacomo che, con lungimiranza, espanse l'azienda acquistando terreni nei comuni di Marsala, Mazara, Salemi e Paceco dando un forte impulso alla produzione di vini pregiati. Nel 1952 fu Giuseppe a formalizzare il sogno di famiglia, fondando la Cantina e consolidando la tradizione nella produzione di Marsala, passiti liquorosi, vini aromatizzati e Vermouth. Con il nuovo millennio, Giuseppe, affiancato



dai figli Giacomo e Vito, decise di intraprendere una nuova sfida: la vinificazione di bianchi e rossi in purezza, realizzati da uve autoctone e internazionali coltivate con passione nei vigneti di famiglia. Il focus era chiaro: puntare sulla qualità assoluta, con un occhio attento ai mercati internazionali. Oggi la famiglia Arini continua a vivere il proprio lavoro in vigna e in cantina con la stessa passione e dedizione tramandata di generazione in generazione. Giacomo e Vito, insieme

ai figli Alessia, Arianna, Alexandra, Adele, Sofia e Giuseppe, sono pronti a scrivere il futuro della cantina, che continua ad essere un'azienda a carattere familiare ed artigianale, mantenendo vivi i valori di rispetto per l'ambiente e cura per ogni bottiglia prodotta. I nostri 30 ettari di vigneti, che abbracciano colline di straordinaria bellezza paesaggistica, sono coltivati secondo principi biologici e sostenibili, per offrire vini che raccontano una storia di passione, tradizione e impegno. La nostra cantina, punto di riferimento storico nella produzione di Marsala, è oggi un emblema di qualità, riconosciuto e premiato in tutto il mondo.



In 1904, the Arini family's winemaking history began with Giuseppe Arini, who purchased a vineyard in Contrada Gurgo, Marsala. The property included a manor house and a small warehouse where he placed his first wooden barrels, marking the start of his first perpetual wine production and laying the foundation for what would become a tradition of excellence. The legacy was then passed to his son Giacomo, who, with foresight, expanded the business by acquiring land in the towns of Marsala, Mazara, Salemi, and Paceco, significantly boosting the production of fine wines. In 1952, Giuseppe formalized the family's dream by founding the winery and cementing the tradition of producing Marsala, fortified sweet wines, aromatized wines, and Vermouth. With the new millennium, Giuseppe, supported by his sons Giacomo and Vito, embarked on a new challenge: vinifying pure white and red wines from native and the family's



vineyards. The focus was clear: to strive for absolute quality while maintaining a keen eye on international markets. Today, the Arini family continues to live their work in the vineyard and the cellar with the same passion and dedication passed down through generations. Giacomo and Vito, together with their children Alessia, Arianna, Alexandra, Adele, Sofia, and Giuseppe, are ready to write the future of the winery, which remains a family-run and artisanal business. They uphold the values of environmental respect and meticulous care for each bottle produced. Our 30 hectares of vineyards, spread across hills of extraordinary scenic beauty, are cultivated following organic and sustainable principles, offering wines that tell a story of passion, tradition, and commitment. Our winery, a historical landmark in Marsala production, is today a symbol of quality, recognized and awarded worldwide.



Arini Enot. Giuseppe s.a.s.
Via Salemi, 105 - 91025 Marsala (TP)
Tel (+39) 0923 714151
Email: arinivini@gmail.com
www.cantinearini.it