VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Borgo Selene Nero d'Avola 2019
Vinícola	Curatolo Arini
Safra	2019
País	Itália
Região	Sicilia
Tipo	tinto
Castas	Nero d'Avola
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nero d'Avola é a assinatura da Sicília. Nasceu nessas terras mediterrâneas, de sol e ventos fortes, e não prospera em nenhum outro lugar do mundo como lá. Para alguns, pode parecer uma casta "mal-humorada", mas não neste varietal: é fino e equilibrado, com uma *drinkability* absurda, capaz de tornar árduo o trabalho de manter a taça vazia. Para aqueles que não estão familiarizados, eis aqui a mais pura expressão dessa ilha.

Conhecer a história deste vinho nos dá indícios do tamanho de sua qualidade. A **Curatolo Arini** é uma vinícola familiar antiga, fundada em 1875, que se especializou na elaboração de Marsala. No anseio de proporcionar diferentes experiências, firmou parceria com um dos mais renomados enólogos do mundo, **Alberto Antonini**, possibilitando a criação da linha de vinhos tranquilos Borgo Selene.

Para recordar, Antonini é um *flying winemaker* que presta consultoria a diversas vinícolas do globo. Seus trabalhos o fizeram ser **eleito como um dos melhores enólogos do mundo pela Decanter Magazine em 2015** e sua marca é justamente não ter uma, pois preza em obter vinhos puros, daqueles típicos, que evocam o seu *terroir.*

Este 100% Nero d'Avola foi elaborado com uvas totalmente desengaçadas, maceradas por 8 dias e fermentadas entre 24 e 26 °C em tanques de aço inoxidável. Não possui passagem por madeira e permaneceu por um breve período nos tanques até o seu engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: em primeiro plano abrem aromas de frutas silvestres, vermelhas e negras; em segundo plano surgem especiarias adocicadas e picantes (anis-estrelado, noz-moscada, cravo, pimenta-do-reino) e giz

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: fino e elegante, apresenta taninos levemente adstringentes, bem integrados a sua estrutura; a acidez é suculenta e a expressão das especiarias no sabor se destaca de forma muito agradável

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral