

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Curatolo Arini Borgo Selene Nero D'Avola 2021
Vinícola	Curatolo Arini
Safra	2021
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	Nero d'Avola
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Borgo Selene Nero d'Avola denota uma das mais interessantes relações preço-qualidade entre vinhos de Nero d'Avola da Sicília.

Uma das chaves para o seu sucesso está na origem. É elaborado pela Curatolo Arini, uma empresa familiar antiga e tradicional, que por mais de 1 século produziu apenas Marsala. Na década de 1990, a chegada de Alberto Antonini na vinícola marcou uma virada de chave, dando início a elaboração de vinhos tranquilos.

Nessas mais de 3 décadas em que Antonini vem prestando consultoria para a Curatolo Arini, também tornou-se uma das personalidades da enologia mais notáveis do mundo. Em 2015, foi escolhido pela Decanter Magazine entre os melhores enólogos do mundo.

A identidade dos vinhos de Antonini é a obstinada valorização do *terroir* acima de tudo.

"O meu pai ensinou-me a amar a terra e a nunca desanimar, mas continuar a fazer vinho com paixão e respeito pela sua origem"

A linha Borgo Selene é uma criação deste próprio enólogo, que recorreu a videiras da porção central da Sicília para este exemplar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como amora, jabuticaba e cereja, aliadas a especiarias doces diversas, principalmente canela e anis-estrelado, com uma instigante nota de giz no pano de fundo.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

possui taninos bem polidos, alinhados a uma acidez suculenta e uma profunda expressão frutada; é um vinho que se estende no palato, gerando o desejo do novo gole instantaneamente

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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