VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Curatolo Arini Borgo Selene Nero d'Avola 2025
Vinícola	Curatolo Arini
Safra	2025
País	Itália
Região	Sicilia
Tipo	tinto
Castas	Nero d'Avola
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2030+
Decanter	15-30 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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, como amora, jabuticaba e cereja, aliadas a especiarias doces como canela e anis-estrelado, com uma instigante nota mineral no pano de fundo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: entrega taninos bem polidos, alinhados a uma acidez suculenta e uma profunda expressão frutada; é um vinho equilibrado, elegante e de boa persistência

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