

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Curatolo Arini Corto di Passo 2018
<b>Vinícola</b>	Curatolo Arini
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	D.O.C. Sicilia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	90 Vinous

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

### Sicília!

A maior ilha do Mediterrâneo, local de paisagens estonteantes, história anciã e lar do famoso vulcão Etna atrai uma infinidade de turistas do mundo inteiro atrás das mais variadas propostas, desde a aventura até o relaxamento. Dona de uma culinária renomada, sua gastronomia é completada com deliciosos vinhos.

A vitivinicultura na região é milenar, difundida pelos gregos ainda no século VIII a.C. Porém, foi somente em 1995 que foi criada a Indicazione Geografica Tipica – I.G.T. Sicilia, com o principal objetivo de proteger e promover as variedades autóctones da ilha e, finalmente em 2011 alcançou o status de Denominazione di Origine Controllata – D.O.C.

A Curatolo Arnini é uma vinícola familiar fundada em 1875, atualmente gerida pelas terceira e quarta gerações, e preparando a quinta para, em breve, assumir a gestão da empresa com a responsabilidade de continuar sendo uma referência para a vitivinicultura siciliana.

Seu delicioso Corto di Passo é um varietal da mais importante casta da Sicília, a Nero D'Ávola. Tudo começa ainda no vinhedo, onde alguns dias antes da colheita metade dos cachos são cortados e deixados para sofrerem um processo de appassimento sob o forte sol que castiga a região, fazendo com que as uvas percam água e ganhem concentração. Então a colheita é realizada e a vinificação é realizada de forma tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), licor maraschino, bala tutti-frutti, e um gostoso toque de hortelã

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

macio e redondo, tem taninos aveludados e finos em sintonia com uma acidez bem domada, porém salivante

### 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

oleaginosas 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



## CULINÁRIA