

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Curatolo Arini Marsala Fine Semisecco
<b>Vinicola</b>	Curatolo Arini
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Sicília
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	Grillo, Catarratto e Inzolia
<b>Teor Alcoólico</b>	17%
<b>Maturação</b>	2 anos em cascos de carvalho da Eslavônia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	90 pts Revista Adega

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde a sua fundação, em 1875, a <strong>Curatolo Arini </strong>permanece como uma vinícola familiar, cuja especialidade é a elaboração de Marsala, um dos vinhos mais típico da Sicília. <br /><br />Conta a história que a elaboração deste vinho teve origem quando o navegador inglês John Woodhouse atracou no porto da cidade de Marsala. Lá, conheceu, se deliciou e comprou diversos barris do vinho local, e para prolongar a sua conservação, adicionou conhaque.<br /><br />Este vinho foi elaborado na ensolarada província de Trapani, com base na tradicional receita da bebida. As castas que o compõem são Grillo, Catarratto e Inzolia. Antes da fortificação com aguardente, foram adicionados <em>mosto cotto</em> e mistela. A partir de então, sucedeu-se uma maturação de 2 anos em tonéis de carvalho da Eslavônia.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

âmbar



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas secas e cristalizadas, como o figos e a tâmaras, além de avelãs, amêndoas, melado e chocolate ao leite



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

de bom corpo, apresenta textura aveludada; a acidez é ao ponto, em equilíbrio com a deliciosa doçura; as notas de frutas secas, cristalizadas e melado se destacam no saboroso final

### 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

oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO

zabaione, frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



### CULINÁRIA