

Grillo Borgo Selene 2020

Curatolo Arini



DOC Sicilia, Contrada Chirchiaro, Trapani, Itália



100% Grillo



12,5°GL | Açúcar Res:3,5g/l | Acidez:5,7g/l (pH:3,4)



Breve amadurecimento em inox



Cor limão claro, reflexos verdeais. Exuberante nariz onde dominam as notas florais, além de ervas frescas e notas cítricas. Macio em boca, deliciosamente frutado, muito equilibrado e fresco.



4 anos



Excelente como aperitivo; comida japonesa; tagliatelle com camarões e abobrinha; mozzarella de búfala regada com azeite; burrata.



Servir a 8°C

Outras informações

Produtor: A mais antiga vinícola familiar de Marsala, fundada em 1875, e uma das primeiras a exportar para outros mercados. Originalmente produtora do famoso fortificado, a partir dos anos 70 diversificou a produção com vinhos não-fortificados das variedades Nero d'Avola, Grillo, Syrah e outras. Hoje, possui vinhedos concentrados no oeste da ilha para as uvas brancas e no centro para as tintas. Sua marca registrada continua sendo a excelente relação preço/prazer, com tintos e brancos encantadores, expressões modernas de fruta madura e maciez gustativa.

Clima: Mediterrâneo quente, com influência dos ventos marinhos. Baixa precipitação pluviométrica (540mm/ano).

Solo: Solos predominantemente franco-arenosos, com boa drenagem.

Viticultura: Vinhedos da comuna de Salemi, na Sicília Ocidental, com altitude média de 300 metros e aspecto leste. Condução em espaldeira (Guyot).

Vinificação: Colheita, desengace e maceração a frio, seguida de prensagem suave. Fermentação em inox, a 16-18°C, durante 10-12 dias, a malolática é evitada. Breve permanência em inox, leve filtração, estabilização, engarrafamento.