



Casa Scaletti Sauvignon Blanc

Produtor: Casa Scaletti

Este vinho monovarietal se caracteriza por uma cor amarelo claro intenso, com reflexos verdes e dourados. Os aromas primários que emanam desta uva são herbáceos e remetem a grama recém cortada, frutas tropicais, mel, pêra e nectarina. O sabor apresenta notas cítricas e um frescor incrível. Este é um vinho equilibrado, com uma textura suave e retrogosto longo e elegante. Um sauvignon blanc da Sicília difícil de se encontrar no mercado do vinho. Salute!

Terroir

País: Itália

Região: Sicília – Vale de Noto

Uva: Sauvignon Blanc 100%

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,8%

Amadurecimento: 6 meses em silos de aço inox, 4 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo claro, com reflexos verdes e dourados.

Olfativo: Aromas herbáceos que remetem a grama recém-cortada e frutas brancas como Pêra, melão, maracujá doce

Gustativo: Sabor cítrico, equilibrado, boa acidez e persistência.

Harmonização: Queijos, frutos do mar e peixes no geral, além de aperitivos e saladas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/17°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A tradição familiar de produzir vinhos se estende há mais de 200 anos, passando de pai para filhos a arte do bom vinho local que, até pouco tempo atrás, se colhia à mão e se extraía com os pés. Em 1920 o avô do atual proprietário, Rosario Assennato, comprou o “Feudo Scaletti” de uma princesa siciliana junto com alguns irmãos. Desde então, o solo da região nos surpreende, mostrando-se cada vez mais apto a cultivar uvas de qualidade. Durante a guerra, a Casa sobreviveu vendendo sua produção em forma de mosto aos franceses, que buscavam na Sicília boas uvas de corte para os seus próprios vinhos. A terra onde as vinhas são cultivadas estão em perfeita harmonia com as demandas que a produção de um bom vinho exige.