



Casa Scalecci CIERZO

Produtor: Casa Scalecci

Com um perfeito assemblage entre o Sauvignon Blanc (50%) e o Chardonnay (50%), este vinho possui características muito particulares, atingindo o equilíbrio com notas aromáticas de frutas e grama recém-cortada e sabor que remete a frutas tropicais, mel, pera e pêssego. Apresenta-se com uma belíssima cor amarelo-ouro com reflexos do sol mediterrâneo. Possui um elegante e persistente retrogosto, com forte personalidade do Sul da Itália. Acompanha admiravelmente pratos a base de peixes e frutos do mar.

Terroir

País: Itália

Sicília - Vale de Noto

Uva: Sauvignon blanc com Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

afa.

Por Murilo

Visual: amarelo brilhante com reflexos em ouro

Gustativo: Equilibrado, fresco, boa acidez, envolvente na boca com boa persistência.

Olfativo: Aroma que recorda mel, pêra, pêssegos, abacaxi e lichia em calda, com toques florais e também mineral.

Harmonização: Pratos à base de peixe mais carnudo como abadejo, bacalhau, mas também vai bem com carnes brancas, caldos, pizzas e risoto.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/12°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 Scalecci” 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. Na época construiu-se um canal que transportava o vinho diretamente ao Porto de Marzamemi, cidade costeira próxima de Pachino. Veleiros cargueiros ancoravam na região e enchiam as suas adegas com o líquido maravilhoso extraído das uvas desta terra. Uvas que já abasteceram muitas frotas do Mediterrâneo e recebem a benção do clima. Salute!