



Casa Scalecci Chardonnay

Produtor: Casa Scalecci

A Casa Scalecci produz este monovarietal fino, elegante, frutado e belo. A cor traz uma clareza dourada, luminosa e brilhante, que remete aos reflexos dourados. De aroma muito perfumado, recorda pêssegos, abacaxi e lichia em calda. O sabor, em excelente equilíbrio entre fresco e ácido, traz notas tropicais, mostrando toda a potência do sol do terroir mediterrâneo. Um belo exemplar de chardonnay da Sicília.

Terroir

País: Itália

Região: Sicília - Vale de Noto

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses em inox + 4 meses em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: amarelo ouro

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

Olfativo: Aroma que recorda pêssegos, abacaxi e lichia em calda, com toques de baunilha e 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!