



## Terroir

País: Itália

Sicília - Vale de Noto

**Uva:** GRILLO

## Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 13,5%

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

## 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 bênção do clima. Salute!