



MASSASARO

Produtor: Casa Scaletti

Perfeitamente harmônico, este vinho é produzido com as uvas Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon. Notas de grama e groselha dão uma notável progressão do aroma, acentuado pela fragrância das ervas do mediterrâneo, frutas vermelhas e especiarias. Na boca é abundante e rico, com um sabor frutado, picant e persistente. Seco e ácido na medida certa, também um pouco taninico. Os tons vermelhos rubi refletem a uma forte característica da mineralidade do solo. Um vinho elegante e de personalidade forte, perfeito para harmonizar com carnes vermelhas.

Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: 70% Nero d'Avola 30% Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Permanece por 12 meses em tanques + 4 em garrafa

Por Murilo

Visual: Cor vermelho rubi.

Gustativo: Bom corpo e boa estrutura. No palato, taninos finos equilibrados por uma boa acidez e sabores de frutas negras com especiarias doces. Final harmônico e elegante. Vinho bem legal!

Olfativo: Aromas complexos de frutas (mirtilo, ameixa e cerejas) integradas em uma combinação envolvente com toques de chocolate, tabaco, café e tostados.

Harmonização: Massas ao funghi, polpetone com polenta, risoto de linguiça, carnes assadas ao alecrim, carnes de caça com legumes.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para consumo

Massasaro

O vinho Massasaro é produzido no Vale do Noto, na Sicília, numa altitude de aproximadamente 60 metros do nível do mar. O terroir apresenta rica combinação entre solo calcáreo e a mineralidade pétreia, o que permite alcançar ótimos resultados para a produção do vinho. O cultivo segue através do sistema Guyot, e a colheita das uvas é feito no meio do mês de setembro. O envelhecimento é composto por 12 meses em silos de inox e 4 meses em garrafa.