

Casa Scalecci Massasaro IGP 2016

DESCRIÇÃO

Produzido com as uvas Nero D'Avola e Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi com reflexos violetas. Aroma de frutos silvestres maduros, arbustos do mediterrâneo e especiarias. Paladar persistente, com notas picantes e frutadas. Um vinho elegante e de personalidade forte, perfeito para harmonizar com carnes vermelhas



Produtor

Cantina Casa Scalecci



Região/País

Sicília, Itália



Uva

70% Nero D'Avola, 30% Cabernet Sauvignon



Maturação

12 meses em silox de inox e 4 meses em garrafa

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13,5%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Vermelho rubi com reflexos violetas.



Aroma

Aroma de frutos silvestres maduros, arbustos do mediterrâneo e especiarias



Paladar

Paladar persistente, com notas picantes e frutadas.



Harmonização

Embutidos, queijos maturados e carnes grelhadas.

