

## Casa Scalecci Ronciccio DOC 2016

### DESCRIÇÃO

Este varietal, produzido com a maravilhosa uva Nero D'Avola da Sicília, apresenta coloração vermelho rubi com tons violáceos. Aroma com notas de frutas vermelhas maduras, framboesas e cerejas. Paladar equilibrado na acidez e ligeiramente tânico



#### Produtor

Cantina Casa Scalecci



#### Região/País

Sicília, Itália



#### Uva

100% Nero D'Avola



#### Maturação

3 meses em barrica de carvalho francês. 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 tons violáceos



#### Aroma

Notas de frutas vermelhas maduras, framboesas e cerejas.



#### Paladar

Paladar equilibrado na acidez e ligeiramente tânico.



#### Harmonização

Pratos estruturados, ragu e carnes grelhadas.

