

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Scalecci Passione 2017
Vinícola	Casa Scalecci
Safra	2017
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	Nero Dávola 70%, Syrah 20%, Petit Verdot 10%
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em barrica de carvalho francês, 12 meses em silos de aço inox, 4 meses em garrafa.
Temperatura de Serviço	16°C - 18°C
Guarda	2024
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Casa Scalecci**, inserida no coração da Sicília e banhada pelo sol mediterrâneo, tem uma produção controlada que preza pela qualidade, em primeiro lugar. A paixão da família pela viticultura se reflete neste vinho de alta classe. **Saro Assennato**, atual proprietário, ampliou os planos de seus antepassados e aumentou a capacidade de produção da vinícola, contando com o auxílio de sua filha Patrizia que, felizmente, continua expandindo as terras da família. Suas vinhas são cultivadas em local que atende com perfeição as demandas para a produção que um vinho deste nível exige. Seus vinhedos estão localizados a 60 metros acima do nível do mar, privilegiados por uma combinação perfeita entre um solo calcário e uma mineralidade pétrea. Este blend é composto por **70%** de Nero D'Ávola, **20%** de Syrah e **10%** de Petit Verdot, **colhidas do vinhedo Fondoscalecci**, de propriedade da vinícola. O corte dessas uvas proporcionou aqui um vinho singular. Predominando a Nero D'Avola e suas características tipicamente sicilianas, mas com a presença marcante da Syrah, densa e escura, e o toque sutil da Petit Verdot que, nesta safra, amadureceu ainda mais devido à maior incidência de sol. Em sua elaboração, após o término das fermentações alcoólica e malolática, o vinho estagiou 3 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses em tanques de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cassis), frutas secas, especiarias adocicadas (canela, cravo-da-índia, anis-estrelado) e especiarias picantes (pimenta-do-reino), escoltadas por notas florais terrosas (terra molhada, cogumelos)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante e harmonioso, seus taninos são alinhados com uma acidez viva, no ponto; de boa persistência em boca, ressaltando deliciosos sabores de frutas vermelhas maduras e cedro

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral