

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'Ávola 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
AMIDOS	 massas	 risotos	 polenta	 tubérculos
TEMPEROS	 pimentas	 ervas	 especiarias	 aromáticos
DOCES	 oleoginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate



CULINÁRIA

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