

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rinaldo Nerello Mascalese Terre Siciliane 2022
Vinícola	Tenute Nicosia
Safra	2022
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	Nerello Mascalese
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este excelente exemplar é oriundo de terroir vulcânico da maior ilha do Mediterrâneo. Foi elaborado pela Tenute Nicosia, uma tradicional vinícola familiar com raízes nas encostas do Monte Etna desde o final do século XIX.

Considerada uma sobrevivente da filoxera, a Nerello Mascalese surgiu, justamente, na região compreendida entre o Etna e as planícies da cidade de Mascali (por isso do nome Mascalese).

Diferentemente de outras variedades sicilianas, que por vezes geram exemplares "pesados", ela se destaca pelo perfil mais sofisticado, que leva a uma inegável comparação aos vinhos da Borgonha, ou até mesmo Barolo.

Neste varietal, a Nicosia realizou uma vinificação integral em tanques de aço inox, seguida por 6 meses de maturação na garrafa. E o resultado encanta pela complexidade varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO notas de morango e cereja estão bem definidas, seguidas por amoras, flores vermelhas, especiarias, com destaque especial para zimbro, finalizando com notas minerais e um leve toque defumado

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO mostra taninos macios e delicados, junto de uma acidez suculenta; os sabores de frutas vermelhas combinados com especiarias se sobressaem, e enriquecem a degustação com uma boa persistência

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

DESCRIÇÃO bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral



CULINÁRIA