

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.

