

# PREMIUM

## MUSÌTA PASSOCALCARA ROSSO RISERVA SICILIA DOC

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Sicília

**PRODUTOR**  
Musìta

**TEOR ALCOÓLICO**  
14%

**AÇÚCAR**  
1,5 g/l

**ACIDEZ**  
4,98 G/L

**PH**  
3,64

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas frutados e notas de especiarias, é um vinho muito elegante, de bom corpo, com taninos macios e maduros no paladar.

### TERROIR

Vinhedos Baronia e Fontana Bianca, com solos de argila. Altitude entre 300-400 metros. Sistema Guyot. Densidade: 7,5 ton/ha.

**SAFRA** 2012

### UVAS

60% Nero d'Avola e 40% Syrah


### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em caixas de 15 kg, delicadamente desengaçadas e prensadas antes da maceração a frio, com as cascas, durante três dias. Após a fermentação com temperatura controlada, o vinho permanece durante 12 meses em barricas de carvalho francês. Antes do engarrafamento, é feita uma filtração muito suave. Uso de rolha natural.

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas e de caça, além de queijos maturados. Servir a 18 °C.