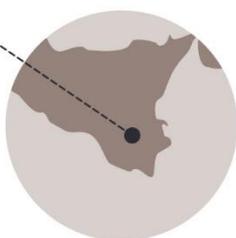


GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



SICILIA
CHIARAMONTE GULFI
RAGUSA
37° 03' 57.91" N
14° 40' 46.88" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1996



VITIGNI

NERO D'AVOLA / FRAPPATO /
NERELLO MASCALESE / NERELLO
CAPPUCCIO / PINOT NERO /
CARRICANTE / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
40 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
220.000

VITIGNO

100% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su
spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate nella
prima metà di settembre, sono
vinificate in rosso con lunga
macerazione del mosto con le
bucce

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la malolattica, il vino
viene travasato in piccole botti
da 500 e 225 litri dove rimane
per circa due anni.
Affinamento in bottiglia in
posizione orizzontale per
almeno un anno

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al
naso è intenso, tipico con sentori di frutta rossa e di
vaniglia. Al palato è fruttato, armonico, di struttura,
molto persistente al gusto

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con le carni rosse, la
selvaggina ed i formaggi stagionati

NERO BARONJ



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com