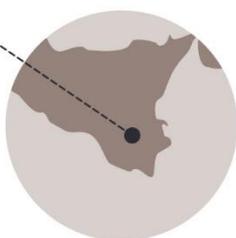


GULFI

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 dove rimane
per circa due anni.
Affinamento in bottiglia per
almeno un anno

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Complesso, intenso, tipico con aromi di frutta rossa,
mora e sfumature di vaniglia. Al palato è pieno,
fruttato, armonico, di grande struttura e persistenza

ABBINAMENTI

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

NEROMACCARJ



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com