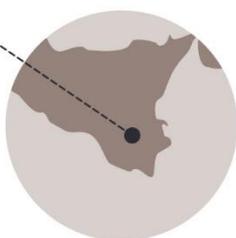


GULFI

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

PINÒ



VITIGNO

100% Pinot Noir

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcanico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate tra la prima e la seconda settimana di settembre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole tonneaux di rovere francese da 500 litri dove rimane per almeno un anno. Affinamento in bottiglia per almeno un anno

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino scarico. Fresco, con sentori di piccola frutta rossa, accompagnati da gradevoli note speziate. Al palato è armonico, fragrante, dotato di finissimo tannino e giustamente fresco. Beneficia di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con le carni rosse, legumi e formaggi poco stagionati



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com