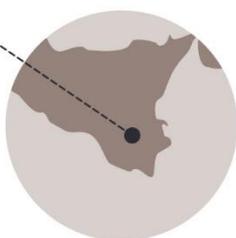


GULFI

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% Nerello Mascalese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcanico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino scarico. Al naso è speziato, floreale e balsamico. Asciutto, minerale, importante trama tannica. Beneficia di una lunga permanenza in bottiglia, diventando più austero e maturo

ABBINAMENTI

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

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate tra la prima e la seconda settimana di ottobre, 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 due anni. Affinamento in bottiglia per almeno due anni

RESECA



GULFI



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com