

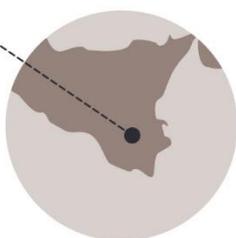
## GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA

## ROSSOJBLEO



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

16°C

### VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata

### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino viene imbottigliato ed immesso in commercio dopo qualche mese di affinamento in bottiglia

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo tipico, di frutta rossa e al palato è armonico, fragrante, giustamente fresco

### ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con i primi piatti, carni bianche e pesce

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com