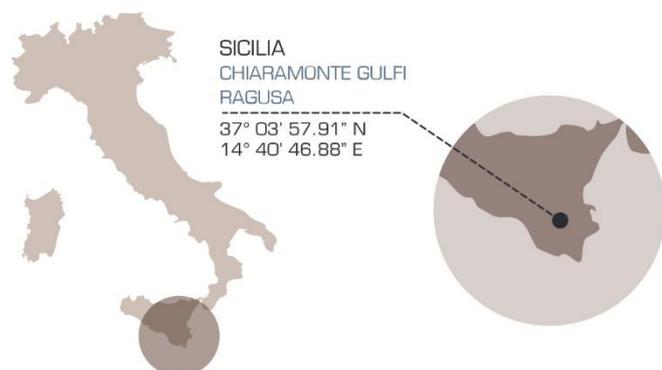


GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



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

1996

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

60% Chardonnay
40% Carricante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su
spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di mela e frutta esotica. Palato secco armonico, giustamente acido, con retrogusto di anice e mandorla

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vendemmiate a fine agosto lo Chardonnay, e a metà settembre il Carricante. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In bottiglia per alcuni mesi

VALCANZJRIA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com