



GULFI

Schede tecniche



Gulfi

VALCANZJRIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, vigna Muti, nell'omonima contrada, a 420 metri s.l.m.

Vitigno 60 Chardonnay, 40% Carricante

Tipologia del terreno Calcareo argilloso

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

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 acciaio sui propri lieviti e dalla primavera successiva alla vendemmia, per alcuni mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo Al naso è intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di mela e frutta esotica.

Sapore Palato secco armonico, giustamente acido, con retrogusto di anice e mandorla.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 12/14° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

CARJCANTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, vigna Campo, in contrada Passo Guastella, a 420 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Calcareo argilloso

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve sono vinificate in bianco tramite pressatura diretta dei grappoli interi e fermentate in acciaio e botti in rovere da 500 e 2500 litri.

Affinamento Sui lieviti per almeno un anno in botti di rovere da 2500 litri e 500 litri e acciaio. Affinamento diversi mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo con accesi riflessi verdi.

Profumo Profumo intenso, ampio, caratteristico, con sentori di mela verde.

Sapore Al palato è secco, sapido, persistente, con piacevole acidità.

Abbinamenti Si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure con uno spaghetti alle zucchine.

Temperatura di servizio 12/14° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

SAN LORENZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Eloro Rosato

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna San Lorenzo, nell'omonima contrada, a 10 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Marnoso/calcareo e argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve vendemmiate la prima settimana di settembre, vengono vinificate in rosato tramite pigiatura diretta in pressa e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo parziale svolgimento della fermentazione malolattica, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e affinato bottiglia.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa tenue.

Profumo Al naso è complesso, con note floreali e ricordi di frutta bianca.

Sapore Al palato è secco, con una bella armonia, e sapido: il sorso è sostenuto da una bella acidità.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio 12/14° C

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

ROSSOJBLEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in diverse vigne a 450 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino viene imbottigliato ed immesso in commercio dopo qualche mese di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Profumo tipico, di frutta rossa.

Sapore Al palato è armonico, fragrante, giustamente fresco.

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

Temperatura di servizio 16° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

CERASUOLO DI VITTORIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Cerasuolo di Vittoria

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in vigna Patria e vigna Coste, a 450 metri sl.m.

Vitigno 50% Nero d'Avola, 50% Frappato

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve vengono vinificate in rosso separatamente, con breve macerazione del mosto con le bucce, a temperatura controllata e riuniti a fine fermentazione alcolica.

Vinificazione Circa sette mesi sui propri lieviti in acciaio. Affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. In commercio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso ciliegia carico con tenue sfumature violacee.

Profumo Al naso sentori di frutta rossa fresca, pesca e marasca con tenui sfumature floreali.

Sapore Armonico ed elegante al palato.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati.

Temperatura di servizio 15/16° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

NEROJBLEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in diverse vigne a 450 metri sl.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve sono raccolte a fine settembre e vinificate in rosso dopo prolungata macerazione sulle bucce.

Affinamento Il vino matura per almeno 12 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese della capacità di 225 e 500 lt. In bottiglia per almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino carico.

Profumo Profumo etero, intenso, tipico, di frutta rossa con sfumature di vaniglia.

Sapore Al palato è elegante, armonico, persistente. Diventa più austero e maturo dopo 3-4 anni dalla vendemmia.

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

Temperatura di servizio 18/20° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)

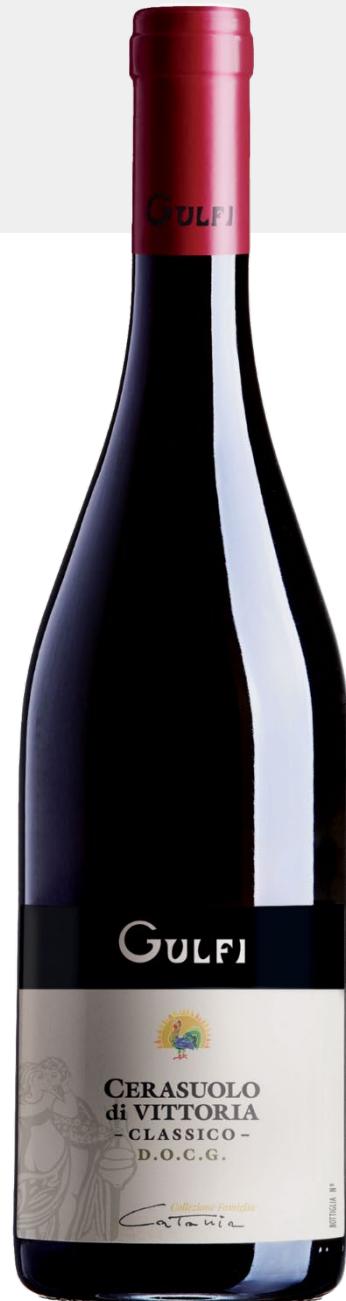


VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfì

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO



NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in vigna Patria e vigna Coste, a 450 metri sl.m.

Vitigno 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve di Nero d'Avola e Frappato sono vinificate insieme con una macerazione sulle bucce di circa 1 settimana.

Vinificazione Dopo la malolattica, viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri di più passaggi, dove rimane per circa un anno. Affinamento in bottiglia per qualche mese. In commercio dopo il 31 marzo del secondo anno successivo alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso ciliegia con sfumature granate.

Profumo Profumi di frutta rossa, marasca con sfumature floreali.

Sapore Al palato pieno, armonico, elegante.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati.

Temperatura di servizio 15/18° C

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996

ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

NEROBARONJ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna Baroni, nell'omonima contrada, a 30 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello

Vinificazione Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

Affinamento Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri dove rimane per circa due anni. Affinamento in bottiglia in posizione orizzontale per almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso è intenso, tipico con sentori di frutta rossa e di vaniglia.

Sapore Al palato è fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto.

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

Temperatura di servizio 18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

NEROMACCARJ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna Maccari, nell'omonima contrada, a 30 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello

Vinificazione Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

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 ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Complesso, intenso, tipico con aromi di frutta rossa, mora e sfumature di vaniglia.

Sapore 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.

Temperatura di servizio 18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

NEROBUFALEFFJ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna Buffaleffi, nell'omonima contrada, a 50 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello

Vinificazione Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

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 ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Complesso, intenso con aromi di frutta rossa, mora e sfumature di vaniglia.

Sapore Al palato è elegante, fruttato, armonico, persistente al gusto.

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

Temperatura di servizio 18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996

ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

Gulfi

NEROSANLORÉ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia Rosso

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna San Lorenzo, nell'omonima contrada, a 10 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Rosso sabbioso.

Sistema di allevamento Alberello

Vinificazione Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

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 ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo Complesso con aromi di frutta rossa, floreale.

Sapore Al palato è elegante, fruttato, armonico, persistente al gusto.

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

Temperatura di servizio 18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

RESECA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Randazzo (CT), versante Nord dell'Etna, nella vigna Poggio di 1,5 ha nella frazione di Monte La Guardia, a 800 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico

Sistema di allevamento Alberello

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.

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 ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scarico.

Profumo Al naso è speziato, floreale e balsamico.

Sapore Al palato è asciutto, minerale, con un'importante trama tannica.

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

Temperatura di servizio 18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Gulfi

PINÒ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Randazzo (CT), versante Nord dell'Etna, nella vigna Militi di 0,5 ha nella frazione di Monte La Guardia, a 850 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Vulcanico

Sistema di allevamento Alberello

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.

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 ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scarico.

Profumo Fresco, con sentori di piccola frutta rossa, accompagnati da gradevoli note speziate.

Sapore Al palato è armonico, fragrante, dotato di finissimo tannino e giustamente fresco.

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

Temperatura di servizio 18° C

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI