

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 etereo, 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 CAPPUCCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO

