

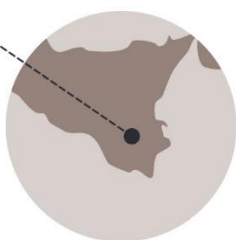
## GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA

## CERASUOLO DI VITTORIA



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

50% Nero d'Avola  
50% Frappato di Vittoria

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su  
spalliera

### TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C

### 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

### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

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 DEGUSTATIVE

Colore rosso ciliegia carico con tenue sfumature  
violacee. Al naso sentori di frutta rossa fresca, pesca  
e marasca con tenui sfumature floreali. Armonico  
ed elegante al palato.

### ABBINAMENTI

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



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com