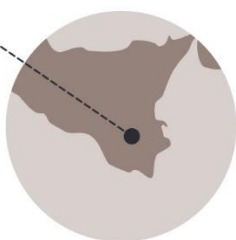


GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



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

TIPOLOGIA TERRENO

Rosso sabbioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE E 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 DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Complesso con aromi di frutta rossa, floreale. Al palato
è elegante, fruttato, armonico, persistente al gusto.
Beneficia di una lunga permanenza in bottiglia,
diventando più austero e maturo

ABBINAMENTI

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

NEROSANLORÉ



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com