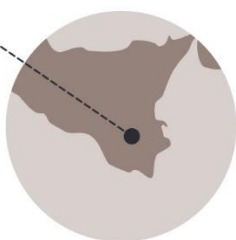


## GULFI

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

## NEROBUFALEFFJ



### VITIGNO

100% Nero d'Avola

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

### TIPOLOGIA TERRENO

Molto variabile, dal nero argilloso, al bianco calcareo, al rosso sabbioso

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Complesso, intenso con aromi di frutta rossa, mora e sfumature di vaniglia. 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

### 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

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com