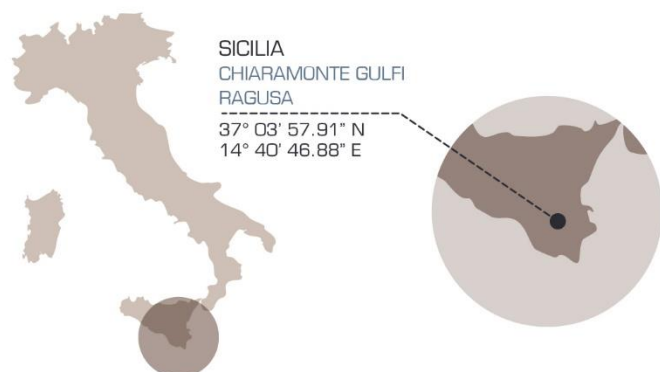


GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA

NEROJBLEO



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 portato su spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE E 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 DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino carico. Profumo etereo, intenso, tipico, di frutta rossa con sfumature di vaniglia. 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

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com