

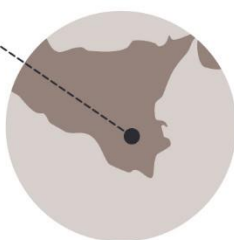
GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA

CARJCANTI



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% Carricante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12,5°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo con accesi riflessi verdi. Profumo intenso, ampio, caratteristico, con sentori di mela verde. Al palato è secco, sapido, persistente, con piacevole acidità.

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce

VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate in bianco tramite pressatura diretta dei grappoli interi e fermentate in acciaio e botti in rovere da 500 e 2500 litri.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Sui lieviti per almeno un anno in botti di rovere da 2500 litri e 500 litri e acciaio. Affinamento diversi mesi in bottiglia

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com