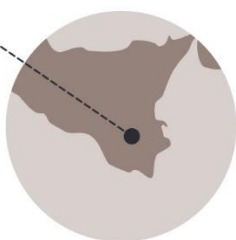


GULFI

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

ROSSOJBLEO



VITIGNO

100% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo tipico, di frutta rossa e al palato è armonico, fragrante, giustamente fresco

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con i primi piatti, carni bianche e pesce

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino viene imbottigliato ed immesso in commercio dopo qualche mese di affinamento in bottiglia

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com