

Gulfi

# CARJCANTI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sicilia

**Zona produttiva** Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, vigna Campo, in contrada Passo Guastella, a 420 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Calcareo argilloso

**Sistema di allevamento** Aberello portato su spalliera.

**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.

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo con accesi riflessi verdi.

**Profumo** Profumo intenso, ampio, caratteristico, con sentori di mela verde.

**Sapore** Al palato è secco, sapido, persistente, con piacevole acidità.

**Abbinamenti** Si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure con uno spaghetti alle zucchini.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)  
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO  
MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, PINOT  
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,  
FRAPPATO

