

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 zucchine.

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 CAPPUCIO, PINOT
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,
FRAPPATO

