

Gulfi

CERASUOLO DI VITTORIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Cerasuolo di Vittoria

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in vigna Patria e vigna Coste, a 450 metri sl.m.

Vitigno 50% Nero d'Avola, 50% Frappato

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve vengono vinificate in rosso separatamente, con breve macerazione del mosto con le bucce, a temperatura controllata e riuniti a fine fermentazione alcolica.

Vinificazione Circa sette mesi sui propri lieviti in acciaio. Affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. In commercio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso ciliegia carico con tenue sfumature violacee.

Profumo Al naso sentori di frutta rossa fresca, pesca e marasca con tenui sfumature floreali.

Sapore Armonico ed elegante al palato.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati.

Temperatura di servizio 15/16° 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

