

Gulfi

# NEROBARONJ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Zona produttiva** Pachino (SR), Val di Noto, vigna Baroni, nell'omonima contrada, a 30 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nero d'Avola

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Sistema di allevamento** Aberello

**Vinificazione** Le uve, vendemmiate nella prima metà di settembre, sono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

**Affinamento** Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri dove rimane per circa due anni. Affinamento in bottiglia in posizione orizzontale per almeno un anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso è intenso, tipico con sentori di frutta rossa e di vaniglia.

**Sapore** Al palato è fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto.

**Abbinamenti** Si abbina ottimamente con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° 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

