

Gulfi

NEROSANLORÉ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia Rosso

Zona produttiva Pachino (SR), Val di Noto, vigna San Lorenzo, nell'omonima contrada, a 10 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Rosso sabbioso.

Sistema di allevamento Alberello

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 dove rimane per circa due anni. Affinamento in bottiglia per almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumo Complesso con aromi di frutta rossa, floreale.

Sapore Al palato è elegante, fruttato, armonico, 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

