

Gulfi

# RESECA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Etna Rosso

**Zona produttiva** Randazzo (CT), versante Nord dell'Etna, nella vigna Poggio di 1,5 ha nella frazione di Monte La Guardia, a 800 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Tipologia del terreno** Vulcanico

**Sistema di allevamento** Alberello

**Vinificazione** Le uve, vendemmiate tra la prima e la seconda settimana di ottobre, vengono 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 scarico.

**Profumo** Al naso è speziato, floreale e balsamico.

**Sapore** Al palato è asciutto, minerale, con un'importante trama tannica.

**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 CAPPuccio, PINOT  
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,  
FRAPPATO

