

Gulfi

ROSSOJBLEO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in diverse vigne a 450 metri sl.m.

Vitigno 100% Nero d'Avola

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Sistema di allevamento Aberello portato su spalliera.

Vinificazione Le uve, vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio, il vino viene imbottigliato ed immesso in commercio dopo qualche mese di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Profumo tipico, di frutta rossa.

Sapore Al palato è armonico, fragrante, giustamente fresco.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con i primi piatti, carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio 16° 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

