

Gulfi

# VALCANZJRIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sicilia

**Zona produttiva** Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, vigna Muti, nell'omonima contrada, a 420 metri s.l.m.

**Vitigno** 60 Chardonnay, 40% Carricante

**Tipologia del terreno** Calcareo argilloso

**Sistema di allevamento** Aberello portato su spalliera.

**Vinificazione** Le uve vengono vendemmiate a fine agosto lo Chardonnay, e a metà settembre il Carricante. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento** In acciaio sui propri lieviti e dalla primavera successiva alla vendemmia, per alcuni mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

**Profumo** Al naso è intenso, ricco, ampio, fruttato con sentori di mela e frutta esotica.

**Sapore** Palato secco armonico, giustamente acido, con retrogusto di anice e mandorla.

**Abbinamenti** Si abbina ottimamente con piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio** 12/14° 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

