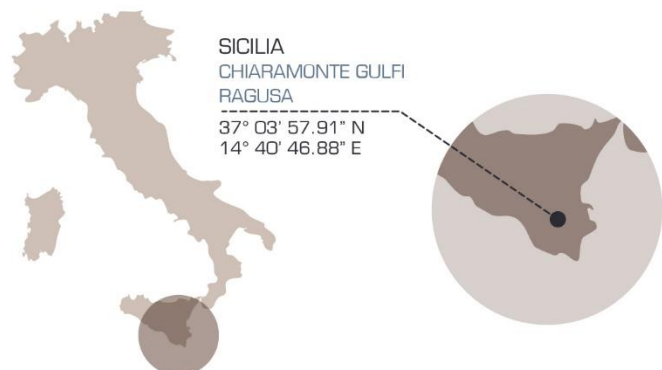


GULFI

CHIARAMONTE GULFI / SICILIA

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO



SICILIA
CHIARAMONTE GULFI
RAGUSA
37° 03' 57.91" N
14° 40' 46.88" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1996



VITIGNI

NERO D'AVOLA / FRAPPATO /
NERELLO MASCALESE / NERELLO
CAPPUCCIO / PINOT NERO /
CARRICANTE / CHARDONNAY



ESTENSIONE
TERRITORIO
40 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
220.000

VITIGNO

70% Nero d'Avola
30% Frappato di Vittoria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello portato su
spalliera

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-18°C

VINIFICAZIONE

Le uve di Nero d'Avola e
Frappato sono vinificate insieme
con una macerazione sulle
bucce di circa 1 settimana

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la malolattica, viene
travasato in piccole botti da 500
e 225 litri di più passaggi, dove
rimane per circa un anno.
Affinamento in bottiglia per
qualche mese. In commercio
dopo il 31 marzo del secondo
anno successivo alla vendemmia



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso ciliegia con sfumature granate. Profumi di frutta rossa, marasca con sfumature floreali. Al palato pieno, armonico, elegante. Conservare la bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com