

Gulfi

PINÒ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Randazzo (CT), versante Nord dell'Etna, nella vigna Militi di 0,5 ha nella frazione di Monte La Guardia, a 850 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 settembre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce.

Affinamento Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole tonneaux di rovere francese da 500 litri dove rimane per almeno un anno. Affinamento in bottiglia per almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scarico.

Profumo Fresco, con sentori di piccola frutta rossa, accompagnati da gradevoli note speziate.

Sapore Al palato è armonico, fragrante, dotato di finissimo tannino e giustamente fresco.

Abbinamenti Si abbina ottimamente con le carni rosse, legumi e formaggi poco 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

