

Gulfi

# SAN LORENZO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Eloro Rosato

**Zona produttiva** Pachino (SR), Val di Noto, vigna San Lorenzo, nell'omonima contrada, a 10 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Tipologia del terreno** Marnoso/calcareo e argilloso/calcareo

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

**Vinificazione** Le uve vendemmiate la prima settimana di settembre, vengono vinificate in rosato tramite pigiatura diretta in pressa e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Dopo parziale svolgimento della fermentazione malolattica, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e affinato bottiglia.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosa tenue.

**Profumo** Al naso è complesso, con note floreali e ricordi di frutta bianca.

**Sapore** Al palato è secco, con una bella armonia, e sapido: il sorso è sostenuto da una bella acidità.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce e carne bianca.

**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

