

Gulfi

SAN LORENZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Eoro 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 CAPPUCCIO, PINOT NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE, FRAPPATO

