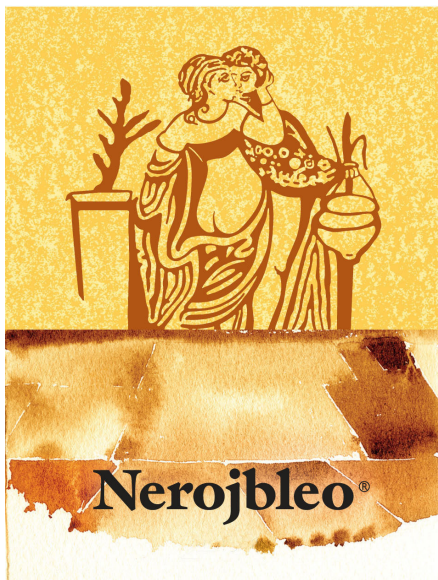


NEROJBLEO

Sicilia IGT Rosso



GULFI



Regione:

Sicilia

Uve:

Nero d'Avola 100%

Altitudine:

500/600 metri s.l.m.

Vigneto:

NeroJbleo è prodotto con le migliori uve vendemmiate nelle parcelle Stidda, Catania e Coste site nel comune di **Chiaramonte Gulfi, Val Canziria / Monti Iblei (Ragusa)**. Queste vigne, messa a dimora a inizio anni '90 hanno un sesto di impianto di 1.20 mt. x 0.9 mt., per una densità di 8.000 viti per ettaro (sistema di allevamento ad Alberello modificato). L'altitudine crea importanti escursioni termiche tra giorno e notte, mentre il suolo è alcalino, a base calcarea, ricco di argille rosse ferrose.

Colore:

Rosso rubino scuro, con riflessi blue e porpora al centro del bicchiere. Unghia rubino brillante.

Profilo:

Nerojbleo è il Nero d'Avola di fascia intermedia, che a un prezzo accessibile offre al consumatore sia l'espressione massima di uno specifico territorio (i Monti Iblei) e sia un vino di importante struttura capace di evolvere in bottiglia anche per un decennio. Il naso rivela aromi profondi e maturi di frutti di bosco e ciliegia nera, con sfumature di macchia mediterranea e tabacco. Al gusto la nota salina e quella acida denunciano la gioventù del vino, pure essendo ben fuse con l'alcolicità e con il tessuto denso dei sapori, con ritorni di mora, cannella ed erbe aromatiche.

Vinificazione:

Le uve sono raccolte a fine settembre e vinificate in rosso dopo prolungata macerazione sulle bucce, a temperatura controllata. Il vino matura per 12 mesi in barrique e tonnaux di rovere francese della capacità di 225 lt.

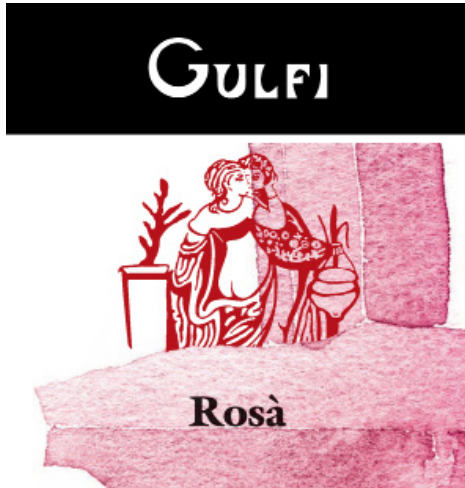


AZIENDA GULFI SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.

Cantina e deposito: C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728
Sede legale e deposito: Via Cesare Battisti, 78 - 20862 Arcore (MB) Tel. +39.039.61341 C.F. e P.IVA: 08985340960
Cap. Soc. 50.000 i.v. iscrizione CCIAA Monza e Brianza n. 08985340960 REA 1900479

ROSA'

DOP Sicilia Rosato



Regione:
Sicilia

Uve:
Nero d'Avola 100%

Altitudine:
10 metri s.l.m.

Vigneto:
Nero d'Avola in purezza, con uve provenienti da **Vigna S. Lorenzo**, zona Val di Noto (Siracusa) vinificate in parte in rosato.

Colore:
Rosa brillante.

Vinificazione:
Le uve, vendemmiate la prima settimana di settembre, vengono vinificate in rosato tramite pigiatura diretta in pressa. Il mosto prodotto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo parziale svolgimento della fermentazione malolattica, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e fatto affinare per qualche mese in bottiglia.

Vigna San Lorenzo, Pachino (SR)



AZIENDA GULFI SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.

Cantina e deposito: C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728
Sede legale e deposito: Via Cesare Battisti, 78 - 20862 Arcore (MB) Tel. +39.039.61341 C.F. e P.IVA: 08985340960
Cap. Soc. 50.000 i.v. iscrizione CCIAA Monza e Brianza n. 08985340960 REA 1900479