

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gulfi Nerojbleo 2016
Vinícola	Gulfi
Safra	2016
País	Itália
Região	Sicília
Tipo	tinto
Castas	100% Nero D'Avola
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês em tonéis de 500 L]
Temperatura de Serviço	16-18°C
Guarda	2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns dos melhores vinhos da Sicília são produzidos através da casta autóctone **Nero d'Ávola**.

A vinícola **Gulfi** está localizada perto de Randazzo (no Monte Etna), Chiaramonte Gulfi (no sudoeste) e Pachino (no leste ao nível do mar). As parcelas históricas de Maccari, Bufaleffi, Baroni e San Lorenzo, adquiridas no Val di Noto e recultivadas com grande esforço, fornecem as uvas para alguns dos mais expressivos vinhos de vinhedo único da Sicília, que podem ser apreciados sem remorso mesmo em idade avançada.

De uma região de clima mediterrânico quente, com baixo índice de precipitações, os vinhedos estão situados em colinas a 500-600 m, sob solos calcários, com presença de argila rica em ferro.

Com uvas orgânicas, colhidas manualmente, a vinificação é feita da forma mais natural possível. O mosto sofre fermentação em cubas de inox termo-controladas, com longa maceração. Após o término da fermentação malolática o vinho passa por amadurecimento em barricas de carvalho por 12 meses. Após, é engarrafado sem filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

morangos, ameixas e cerejas maduras, junto a notas de alcaçuz, chocolate ao leite e um gostoso toque balsâmico



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

italiano na essência, este belo Nero d'Avola mostra taninos firmes e achocolatados, escoltados por uma acidez salivante e uma bela carga de frutas passificadas; a complexidade do palato se repete na boca, culminando em um longo final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, spaghetti alla matriciana, charcutaria e queijos duros



CULINÁRIA