

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Gulfi Neromaccarj 2015

Vinícola Gulfi Safra 2015 País Itália

SubRegião Val di Noto

Tipo tinto

Castas 100% Nero d'Avola

Teor Alcoólico 14,5%

Maturação 2 anos em barricas de carvalho e no mínimo 1 ano de

afinamento em garrafa

Temperatura de

Serviço

Região

16 a 18°C

Sicilia

Guarda 2030

Decanter 30 a 45 minutos

Premiações 90 pts Wine Spectator

VEDANTE

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1996 por Vito Catania, a Cantina Gulfi é uma vinícola siciliana que desafiou os padrões da viticultura nos anos 90. Alta densidade de videiras e cultivo orgânico, sem irrigação, foram algumas das ideias implementadas pela empresa, que desde então apresenta-se consistente e como referência na maior ilha mediterrânea.

Seus vinhedos concentram-se nas comunas de Randazzo (no Monte Etna), Chiaramonte Gulfi (no sudoeste da ilha) e Pachino (Val di Noto), esta última onde está localizada a propriedade Vigna Maccari. Além de ser a principal componente da propriedade, a casta Nero d'Avola é reconhecida pela qualidade superior dos vinhos que gera, tendo como ponto-chave o fato de estar a poucos quilômetros da histórica cidade de Avola, onde conta a história que teve origem.

Gulfi Neromaccarj 2015 foi elaborado através de uma longa maceração pelicular com esta casta. Após o fim da fermentação malolática, maturou por 2 anos em barricas de carvalho e permaneceu por um período mínimo de 1 ano em garrafa para afinamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise gustativa

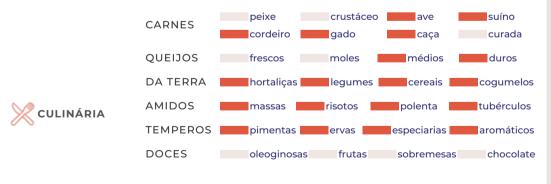


DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

CORPO

um vinho de personalidade, com taninos firmes escoltados por uma acidez salivante e uma excelente carga de fruta e especiarias; toda a complexidade do olfato se repete na boca, culminando em um longo e complexo final



DESCRIÇÃO bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral