

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gulfi Neromaccarj 2015
Vinícola	Gulfi
Safra	2015
País	Itália
Região	Sicília
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	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

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 visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, amora, cereja, morango), pimenta-preta, ervas frescas (orégano, tomilho), além de deliciosas notas especiadas (alcaçuz, tabaco, baunilha) e instigantes toques de couro e caça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de personalidade, com taninos firmes escotados 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

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

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



CULINÁRIA