

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Gulfi Neromaccarj 2015  |
| <b>Vinícola</b>               | Gulfi   |
| <b>Safra</b>                  | 2015  |
| <b>País</b>                   | Itália  |
| <b>Região</b>                 | Sicília   |
| <b>SubRegião</b>              | Val di Noto   |
| <b>Tipo</b>                   | tinto   |
| <b>Castas</b>                 | 100% Nero d'Avola   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14,5%   |
| <b>Maturação</b>              | 2 anos em barricas de carvalho e no mínimo 1 ano de afinamento em garrafa |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18°C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2030  |
| <b>Decanter</b>               | 30 a 45 minutos   |
| <b>Premiações</b>             | 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), Chiamonte 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