VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gulfi Neromaccarj 2015
Vinícola	Gulfi
Safra	2015
País	Itália
Região	Sicilia
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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: 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

CULINÁRIA

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