

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 maloláctica, 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

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

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

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

| | | | |
|-------------|--------|------------|-----------|
| oleaginosas | frutas | sobremesas | chocolate |
|-------------|--------|------------|-----------|

Culinária

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