

Gulfi Valcanzjria

Вино Гульфи Вальканцирия, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия, Sicilia IGT (Сицилия)

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Шардоне 50%, Кариканте 45%, Альбанелло 5%

Выдержка: в нержавеющей резервуарах, на дрожжевом осадке – 8 мес

Цвет: соломенный

Аромат: наполнен нотами косточковых плодов, лимонной цедры, флёрдоранжа (цветки померанцевого дерева, семейство цитрусовых), свежего сена, меда и минералов

Вкус: свежий, с нотами косточковых плодов, живой кислотностью, минеральностью и минеральным послевкусием

Температура подачи: 12-14 °C

Гастрономия: аперитив, сочетается с блюдами из морепродуктов, сырами, блюдами из белого мяса, холодными закусками и легкими салатами



Gulfi, NeroMaccarij

Вино Гульфи, НероМаккари, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия, Sicilia IGT (Сицилия)

Крепость: 14,5% об.

Сорта винограда: Неро д'Авола 100%

Выдержка: в 500- и 225-литровым дубовых бочках в течении 24 месяцев

Особенность: почвы виноградника состоят из природного гравия и окаменелостей и очень богаты железом. Средний возраст лоз составляет 35 лет.

Цвет: гранатовый

Аромат: мощный, элегантный, с оттенками зеленых и черных оливок, эвкалипта, ягод, средиземноморских трав и специй

Вкус: сложный, с плотной танинной структурой, с нотами спелых фруктов и ягодного джема

Температура подачи: 16 – 18 °C

Гастрономия: красное мясо, блюда из благородной птицы, острые мясные блюда, выдержанные



Gulfi Cerasuolo di Vittoria

Вино Гульфи, Черазуоло ди Виттория, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия, Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. (Черазуоло ди Виттория)

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Неро д'Авола 50%, Фраппато 50%

Выдержка: 7 месяцев на дрожжевом осадке в нержавеющей стали, после еще 1-2 месяца в бутылке

Аромат: нежный, с тонами вишни, граната, голубики, малины, горького шоколада, гвоздики и засахаренного имбиря

Вкус: мягкий, сбалансированный, с нежной кислотностью и фруктовыми оттенками в длительном послевкусии

Температура подачи: 12-14 °C

Гастрономия: прекрасный аперитив, сочетается с рыбой в томатном соусе, выдержанными сырами



Cerasuolo di Vittoria - традиционное сицилийское вино, в котором соединились сила Неро д'Авола и мягкость Фраппато. Вино Черазуоло известно еще со времен Римской империи. Виноградник, с которого собирают урожай для создания вина, находится в юго-восточной Сицилии, в долине Канцериа, на высоте 420 метров над уровнем моря. Виноград, собранный в первой половине октября, винифицируют при контролируемой температуре с короткой мацерацией. После яблочно-молочного брожения в резервуарах из нержавеющей стали, вино разливается по бутылкам и выдерживается около года.

История винодельни Gulfi началась в 1996 году благодаря Вито Катания и его семейству. Визитной карточкой компании является красный сорт винограда Неро д'Авола, принесший винодельне популярность по всему миру. В производстве вина наряду с современными технологиями используются традиции итальянского виноделия. В настоящее время компании Гулфи принадлежит 70 га великолепных органических виноградников в восточной части Сицилии, а из Неро д'Авола изготавливают шесть различных вин, поражающих своей глубиной и насыщенностью. На подъезде к винному хозяйству стоит огромный старинный виноградный пресс, ставший исторической достопримечательностью.

Valcanzjria - белое сухое вино, изготовленное из винограда, выращенного в восточной Сицилии. Виноградник, расположенный в коммуне Chiaramonte Gulfi на высоте 400 метров над уровнем моря, был посажен в 1999 году плотностью 8300 лоз на гектар. Виноград собирают во второй половине сентября. Ферментация происходит в стальных резервуарах при контролируемой температуре. После этого вино разливается в чаны из нержавеющей стали, где проводятся яблочно-молочное брожение и выдержка в течение 8 месяцев. Еще несколько месяцев до выхода в продажу вино выдерживается в бутылках в подвале винодельни.