

'Valcanzjria' Gulfi - Vino Bianco - Gulfi

cod.: v00122



Il "Valcanzjria" è un vino bianco siciliano delicato, leggero ma molto espressivo, ottenuto da uve Chardonnay e Catarratto, con vinificazione in acciaio. Emana sentori piacevoli ed invitanti di frutta esotica, mandorle ed erbe. Il sorso è snello, minerale, sapido e molto fresco. Vino Biologico

CARATTERISTICHE

Denominazione

Sicilia DOC

Vitigni

Chardonnay 60%, Carricante 40%

Regione

Sicilia (Italia)

Gradazione

12.5%

Formato

Bottiglia 75 cl

Vigneti

Vigna Muti nell'agro di Chiaramonte Gulfi, con viti ad alberello su spalliera radicate su terreno calcareo e argilloso a 420 metri di altitudine. Coltivazione biologica senza irrigazione

Vinificazione

Fermentazione alcolica in acciaio

Affinamento

7 mesi sulle fecce fini in acciaio

Filosofia produttiva

Biologici



PER GUSTARLO AL MEGLIO

Temp. servizio

8°-10°C

Bicchiere

Calice apertura media

Calice apertura media

Ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi. L'apertura leggermente più stretta rispetto al corpo del calice favorisce la concentrazione dei profumi verso il naso, esaltando la percezione degli aromi e limitandone la dispersione

Quando bere

Subito Giovani

Vino perfetto da bere subito

DESCRIZIONE DEL VALCANZJRIA DI GULFI

Il "Valcanzjria" della cantina siciliana Gulfi è un vino bianco fresco e profumato, che esprime piacevoli e delicati aromi floreali e fruttati. Nasce da un blend di Carricante, un antico vitigno siciliano diffuso soprattutto nell'area dell'Etna, e Chardonnay, la varietà a bacca bianca originaria della Borgogna, che grazie alla sua plasticità territoriale, si è ben adattata anche al clima mediterraneo. La scelta di una vinificazione esclusivamente in acciaio, mette in risalto la fragranza agrumata e fruttata delle uve e le note sapide e minerali tipiche del terroir. È un'etichetta che si abbina molto bene con i piatti di pesce della tradizione classica siciliana.

Il bianco "Valcanzjria" è un vino giovane e fresco, che rappresenta un'eccezione nell'ambito della gamma dei vini Gulfi. La cantina lavora soprattutto per valorizzare le varietà autoctone, quasi sempre vinificate in purezza e per singola parcella, in modo da mettere in evidenza le caratteristiche specifiche di ogni singolo terroir. L'etichetta "Valcanzjria", invece, unisce la freschezza sapida e verticale del Carricante, con l'eleganza e la ricchezza aromatica dello Chardonnay, un blend particolarmente riuscito, che dona un vino dal sorso accattivante. Le uve provengono dalla Vigna Muti a Chiaramonte Gulfi in Val Canzeria. Le vigne sono coltivate a circa 400 metri d'altitudine, su terreni prevalentemente calcarei, con presenza di argille, in una zona dal clima mediterraneo, caratterizzato da notevoli escursioni termiche tra le temperature del giorno e della notte.

Il vino "Valcanzjria" della cantina Gulfi nasce da uve vendemmiate all'inizio di settembre. Dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in serbatoi d'acciaio inox. Prima d'essere imbottigliato, il vino matura per 7 mesi in acciaio sulle fecce fini. Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. All'olfatto sprigiona delicati profumi di agrumi, frutta gialla, cenni tropicali, frutto della passione, aroma di mandorla fresca ed erbe della macchia mediterranea. Il sorso è vivo e teso, con un centro bocca leggero e armonioso, che accompagna verso un finale sapido e di vibrante freschezza minerale.

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo Piacevole e fruttato, di frutta tropicale, frutto della passione, mandorle fresche ed erbe di campo

Gusto Leggero, delicato, molto fresco, sapido e minerale

EUR 16,50
iva inc.

