



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Donna Grazia Bianco

DESCRIZIONE

Vino ottenuto da uve rosse Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco.

UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

12,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

ESAME OLFATTIVO

Profumo elegante, intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali e agrumate, con cenni di erbe aromatiche, alloro, timo.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Equilibrato, persistente con un piacevole fondo fruttato, di buon corpo e armonico. Sapidità e acidità in equilibrio con la morbidezza.

ABBINAMENTI

Si accompagna a formaggi freschi, primi semplici e gustosi, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C.



Donna Grazia



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

