



# GURRIERI

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

## RUBER ARTIS

Rosso

### UVE

Nero d'Avola, Frappato e Syrah.

### ZONA DI PRODUZIONE

C.da Isola, Mazzarrone (CT), Sicilia, Italia.

### ALTIMETRIA

260 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 argillosa, con sabbie limose e ciottoli fluviali.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

3000 piante/ha.

### RESA PER ETTARO

8000 kg

### EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima decade di settembre a perfetta maturazione.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 20-26 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue affinamento in acciaio di 9 mesi, in bottiglia di almeno 6 mesi.

### TENORE ALCOLICO

14%

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3000 bottiglie.

### ESAME VISIVO

Colore rosso rubino vivace.

### ESAME OLFATTIVO

Vino dal bouquet fragrante, floreale e fruttato, con spiccate note di lampone e amarena su leggero sfondo speziato.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco e leggermente sapido con un tannino ben equilibrato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna a formaggi di media stagionatura, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

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



RACCOLTA DIFFERENZIATA- VERIFICARE LE  
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA  
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO FOR 51 BOTTIGLIA GL 71  
ALLUMINIO SUGHERO VETRO