

Azienda dell'Anno 2012
 Meilleur Domaine Italien de l'Année 2012
 Best Italian Wine Estate for the Year 2012
 Gulfi Weingut des Jahres

Guida ai migliori vini d'Italia 2012,
 d'Agata&Comparini



I prodotti	Filosofia	Immagini	Premi e menzioni	Dove bere Gulfi	Degustazioni	Media gallery & Info
------------	-----------	----------	------------------	-----------------	--------------	----------------------



NeroBaronj

Sicilia I.G.T. Nero d'Avola



IL VINO:

Il **NEROBARONJ** è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal capero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco.

LA VIGNA:

Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno annuncia con il suo colore bianco, abbacinante sotto il sole estremo di questa punta di Sicilia più a sud delle prime coste africane, una composizione a fortissima concentrazione calcarea, che imprime in maniera accademica la sua voce al vino. Le vigne, non irrigate, hanno oltre 35 anni e danno una resa che non supera i 40 quintali ad ettaro.

[AREA DOWNLOAD](#)

[Gulfi brochure](#)

[Aree vitivinicole Gulfi](#)

[Cartina vigneti cru](#)

[Logo Gulfi high res](#)



LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:

Le uve vendemmiate dopo la metà di settembre, vengono vinificate in rosso con lunga macerazione del mosto con le bucce. Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri dove rimane per circa 24 mesi. All'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia per circa due anni.

GLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di testa, acuto e profumatissimo, dal fondo ampio e generoso, privilegia i piatti basati sui grassi e l'irruenza della polpa: piatti a base di tonno (quello vero, rosso e fibroso), di carne di maiale anche in preparazioni complesse, oppure le ricette mediterranee nelle quali pomodoro e peperoncino possono arricchire e gratificare il patrimonio aromatico del vino, esaltando l'abbinamento. Temperatura di servizio consigliata, non oltre i 18 gradi.

I VITIGNI :

Il **Nero d'Avola** si può considerare il vitigno a bacca rossa più tipico e rappresentativo della Sicilia. Il sinonimo Calabrese è una italianizzazione del nome dialettale, "Calaurisi", che letteralmente significa "uva (cala) di Avola

Sagra 2007. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.

(aurisi)". In una forma come nell'altra, il riferimento costante al paese di Avola, comune in provincia di Siracusa, indica la selezione del vitigno ad opera dei coltivatori di quella zona. Da lì si è diffuso negli altri comuni del Val di Noto, nel Ragusano e nel Calatino; solo recentemente in tutta la Sicilia. Le vigne più vocate, se coltivate secondo le tecniche tradizionali affinate nella storia per affrontare il torrido clima della zona senza ricorrere all'irrigazione, possono dare grandi vini rossi da invecchiamento. L'espressione aromatica, centrata sulla ricchezza matura del frutto scuro, rivela la sua impronta più autentica con le note di organo e di pomodori secchi, legate da un ampio respiro mediterraneo, salmastro. Corrisponde una bocca densa e dolce, percorsa da una acidità sempre vivace che chiude con una presa sapida, particolarmente duratura.



Luca Gardini, vincitore del premio
"Miglior Sommelier del Mondo 2010"
degusta i vini Gulfi

Nerobaronj 2005

Rosso rubino con lieve riflesso granato. Territorio. Caco maturo, polvere di caffè, sentore terroso, tocchi minerali e di caffè con speziature che ricordano il ginger e il coriandolo. Finale di naso che porta alla noce di macadamia e fiori di gelso. Al gusto la gioventù emerge nelle note tanniche e fresche ma di grande eleganza, con una splendida nota fruttata.

Safra 2007. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Gulfi Nero Baronj 2007 \(750ml\)](#)



Gulfi Nero Baronj 2007 (750ml) - 00166307

 **Classifique**


Produtor: Gulfi
Classificação: Tinto
Uva: Nero d'Avola
País: Itália
Safra: 2007


Por R\$ 208,30
em 3X de R\$ 69,43 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
209 KM

Características Organolépticas: Profunda coloração rubi. Encanta por conjugar tamanha intensidade e finura, com fruta vermelha madura, alcaçuz, ervas mediterrâneas e tinteiro. Denso, com admirável frescor a equilibrar o conjunto, cheio de taninos nobres e firmes. Longuíssimo final.

 Conheça melhor este produto
Baixe nossa ficha técnica detalhada

 **Indique um amigo**

Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Sicília - 3 hectares de vinhedo específico, Vigna Baroni nell'Elorino - Val di Noto a poucos metros da cidade de Pachino, a uma altitude de 50 metros

Composição de Castas: 100% Nero D'Avola

Amadurecimento: 24 meses em barricas de carvalho francês e tonéis de 500 litros de capacidade.

Estimativa de Guarda: 15 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo quente, com baixo índice de precipitações.

Características do Solo: Solos de marga calcária, com presença de argila rica em ferro.

Elaboração: Cultivo orgânico certificado. Vinhedos de 35 anos de idade média, não irrigados, trabalhados em densidade de 7.000 pés/ha e conduzidos em alberello. Colheita das uvas no ponto excelente de maturidade, no final de Setembro, com alto nível de sanidade natural nos frutos. Fermentação em cubas de inox termo-controladas, com longa maceração. Após a malolática, amadurecimento em barricas de carvalho. Engarrafado sem filtração. Permanência de 2 anos em garrafa antes de sair ao mercado.

Características Organolépticas: Profunda coloração rubi. Encanta por conjugar tamanha intensidade e finura, com fruta vermelha madura, alcaçuz, ervas mediterrâneas e tinteiro. Denso, com admirável frescor a equilibrar o conjunto, cheio de taninos nobres e firmes. Longuíssimo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Perdiz estufada com alecrim, tomates maduros e vinho; Medalhão de filé mal passado, servido com redução de Madeira; Lebre à caçadora; Rabada; Ravioli recheado com javali, servido ao próprio sugo trufado.

Premiações mais Relevantes: D'AGATA & COMPARINI 2012: Azienda dell'Anno 2012 PARKER: 92 Pontos STEPHEN TANZER: 90 Pontos

Classificação Legal: Sicília I.G.T.

Safra 2007. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Gulfi

VINHO: Nero Baronj 2007

REGIÃO: Sicília - 3 hectares de vinhedo específico, Vigna Baroni nell'Elorino - Val di Noto a poucos metros da cidade de Pachino, a uma altitude de 50 metros

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Sicilia I.G.T.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Nero D'Avola

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L

AÇÚCARES RESIDUAIS: 4,5 g/L

PRODUÇÃO: 6.500 garrafas

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima mediterrâneo quente, com baixo índice de precipitações.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos de marga calcária, com presença de argila rica em ferro.

ELABORAÇÃO: Cultivo orgânico certificado. Vinhedos de 35 anos de idade média, não irrigados, trabalhados em densidade de 7.000 pés/ha e conduzidos em alberello. Colheita das uvas no ponto excelente de maturidade, no final de Setembro, com alto nível de sanidade natural nos frutos. Fermentação em cubas de inox termo-controladas, com longa maceração. Após a malolática, amadurecimento em barricas de carvalho. Engarrafado sem filtração. Permanência de 2 anos em garrafa antes de sair ao mercado.

AMADURECIMENTO: 24 meses em barricas de carvalho francês e tonéis de 500 litros de capacidade.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 15 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Profunda coloração rubi. Encanta por conjugar tamanha intensidade e finura, com fruta vermelha madura, alcaçuz, ervas mediterrâneas e tinteiro. Denso, com admirável frescor a equilibrar o conjunto, cheio de taninos nobres e firmes. Longuíssimo final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Conjuga intensidade e finura, com fruta vermelha madura, ervas mediterrâneas e tinteiro. Denso, sávido, cheio de taninos nobres e firmes. Longuíssimo final.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Perdiz estufada com alecrim, tomates maduros e vinho; Medalhão de filé mal passado, servido com redução de Madeira; Lebre à caçadora; Rabada; Ravioli recheado com javali, servido ao próprio sugo trufado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **D'AGATA & COMPARINI 2012: Azienda dell'Anno 2012**
- **PARKER: 92 Pontos**
- **STEPHEN TANZER: 90 Pontos**

Safra 2007. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.