

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



Nero Maccarj

Sicilia I.G.T. Nero d'Avola



IL VINO:

IL NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture.

LA VIGNA:

La **vigna Maccarj** fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una formazione geologica particolarmente antica, caratterizzata da stratificazioni molto sottili e compatte. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità di impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Le vigne, non irrigate hanno oltre 35 anni con resa naturale che non supera i 50 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 di circa due anni.

GLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI :

Denso e potente, merita la carne, il pollame nobile, quei piatti in cui l'acidità accompagnata ad un corredo tannico concentrato e compatto riescono a contrastare e a penetrare la fibra senza scomporsi. La fitta trama tannica suggerisce di accostarlo a piatti piccanti e speziati, come ad esempio il sugo di castrato abruzzese, ed a formaggi a pasta dura lungamente stagionati. 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 (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

Neromaccarj 2005

Fragole in confettura e lampone. Latte di cocco, polverosità sfumature che ricordano il caffè e la nota cremosa del wafer con un finale di grafite. Al palato secco asciutto e deciso. Con ritorno di fragole e note ammandorlate

Neromaccarj 2000

Al naso menta secca, borotalco, prugna in confettura e fico. Nota polverosa della cipria. Pasta di mandorle e panforte. Chiusura di crema di pistacchi e oliva disidratata. Colpisce per eleganza, suadenza e delicatezza con tannino rotondo e dolce. Un grande spessore di nero d'avola in evoluzione.

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: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Gulfi Neromaccarj 2007 \(750ml\)](#)



Gulfi Neromaccarj 2007 (750ml) - 00166507



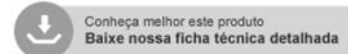
Classifique

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

Por R\$ 281,20
 em 3X de R\$ 93,73 sem juros



Características Organolépticas: Linda coloração rubi cristalina. O olfato mediterrâneo traz menta e orégano fresco perfumando a fruta madura (amora). Completam o leque olfativo as impressões tostadas e de especiarias. Ingressa no palato com volume, taninos bem educados, sávido, com incrível persistência.



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 Maccari 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 argilo-calcária, com presença arenosa na superfície. Subsolo rico em elementos de fossilização marinha e 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: Linda coloração rubi cristalina. O olfato mediterrâneo traz menta e orégano fresco perfumando a fruta madura (amora). Completam o leque olfativo as impressões tostadas e de especiarias. Ingressa no palato com volume, taninos bem educados, sávido, com incrível persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Filé de vitelo em crosta de ervas; Tartar bovino ao sal negro; Peito de pato pincelado com mel e especiarias, assado ao forno; Paleta de javali em umido com porcini e zimbro; Seleção de queijos duros afinados.

Premiações mais Relevantes: GAMBERO ROSSO 2011: 3 bicchieri Verdi DUEMILAVINI A.I.S. 2012: 4 grappoli em 5

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: Neromaccarj 2007

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

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Sicília I.G.T.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Nero D'Avola

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/L

AÇÚCARES RESIDUAIS: 4,0 g/L

PRODUÇÃO: 6.728 garrafas

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

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos de marga argilo-calcária, com presença arenosa na superfície. Subsolo rico em elementos de fossilização marinha e 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: Linda coloração rubi cristalina. O olfato mediterrâneo traz menta e orégano fresco perfumando a fruta madura (amora). Completam o leque olfativo as impressões tostadas e de especiarias. Ingressa no palato com volume, taninos bem educados, sávido, com incrível persistência.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Olfato mediterrâneo que traz impressões balsâmicas, de fruta madura e especiarias. Volumoso, taninos bem educados, sávido, com incrível persistência.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Filé de vitelo em crosta de ervas; Tartar bovino ao sal negro; Peito de pato pincelado com mel e especiarias, assado ao forno; Paleta de javali em úmido com porcini e zimbro; Seleção de queijos duros afinados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **GAMBERO ROSSO 2011: 3 bicchieri Verdi**
- **DUEMILAVINI A.I.S. 2012: 4 grappoli em 5**

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