



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


www.gurrieri.net



La storia

Quella della cantina Gurrieri è una storia di passione, sapienza contadina e famiglia. Papà Vincenzo e mamma Graziella da sempre producono uva, vino e olio, a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, nel cuore delle campagne iblee. Poi un giorno i figli Giovanni e Angela decidono di portare avanti la tradizione agricola dei genitori e realizzano il sogno di fare un vino siciliano che rappresenti l'identità della terra d'origine. Il sogno inizia nel 2010 con il primo imbottigliamento.

Ci troviamo nelle campagne Iblee, nel cuore del territorio classico dell'unica DOCG siciliana - il Cerasuolo di Vittoria. Dopo anni di coltivazione per produrre vino e olio ad uso familiare, vengono gradualmente messi in produzione nove ettari di vigneti in diverse contrade tra Chiaramonte Gulfi, Mazzarrone e Comiso, nell'area più vocata alla viticoltura. Così la tradizione di famiglia diventa un'attività aziendale, ma di nicchia, con una produzione di vini dal carattere forte ed elegante, capaci di rispecchiare la terra d'origine e valorizzarla attraverso i suoi migliori frutti.

La famiglia tutt'oggi lavora unita coltivando, in biologico, vitigni autoctoni quali il Nero d'Avola, il Frappato, il Grillo e il Moscato insieme al Syrah, l'unico vitigno internazionale, ben adattatosi al terroir siciliano. Papà Vincenzo, "Don Vicè", a cui è dedicato il nostro Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, continua il suo lavoro in vigna da contadino instancabile ed appassionato. Mamma Graziella cura la parte amministrativa dell'azienda e si occupa della famiglia. A lei i figli dedicano la linea "Donna Grazia" con diverse espressioni di Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco ed in rosato.

I vini della collezione Gurrieri nascono dai vigneti coltivati nel massimo rispetto della natura, senza l'utilizzo di prodotti chimici. I suoli di origine calcarea dai riflessi argillosi donano ricchezza e complessità ai vini, mentre il clima mediterraneo ventilato, contraddistinto da importanti escursioni termiche, contribuisce a dare loro profumi e sapori unici. La selezione meticolosa di uve, vendemmiate a mano in due tempi, permette di ottenere il massimo risultato da maturazioni differenziate. Trasporto in piccole casse per preservare l'integrità degli acini, refrigerazione, pigiatura soffice e vinificazione in moderni contenitori in acciaio inossidabile termoregolati garantiscono la qualità del prodotto.

Con un approccio umile e con la fierezza dei valori contadini di una volta, Gurrieri si affaccia al mercato internazionale, puntando alla massima qualità nel rispetto della propria identità e onorando la terra d'origine, che preserva come dono d'amore alla Sicilia.



Donna Grazia



Frizzante Bianco

DESCRIZIONE Vino frizzante ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in bianco, metodo Martinotti.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiamonte Gulfi (Rg), Sicilia, Italia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e rifermentazione in autoclave con lunga permanenza sui lieviti prima della filtrazione e dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO 11,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali, sentori di zagara e agrumi. Al palato fresco con una vivace effervescenza.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo; si accompagna a crudi di pesce ed antipasti con verdure e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C





Brut Blanc



Spumante Bianco

DESCRIZIONE Spumante ottenuto da uve rosse Frappato vinificate in bianco, metodo Martinotti.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e rifermentazione in autoclave con lunga permanenza sui lieviti prima della filtrazione e dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO 11,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Intenso profumo di frutta fresca, pesche bianche e agrumi accompagnato da note floreali di zagara e gelsomino. Al palato fresco e sapido. Ottimo perlage.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo. Si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, crostacei, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

Brut Blanc

Brut Rosè



Spumante Rosato

DESCRIZIONE Spumante ottenuto da uve rosse Frappato vinificate in rosato, metodo Martinotti.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce di qualche ora, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e rifermentazione in autoclave con lunga permanenza sui lieviti prima della filtrazione e dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO 11,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosa brillante. Profumo intenso con note fruttate, melograno, ribes rosa. Al palato fresco con una vivace effervescenza.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, crostacei e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

Brut Rosè





milàru



Frizzante Rosato sui lieviti

DESCRIZIONE Vino frizzante ottenuto da uve rosse Frappato vinificate in rosato, metodo Ancestrale.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura sabbiosa e inframmezzato da strati di argilla gialla. Altitudine 320 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a cordone speronato, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con lieviti indigeni secondo il metodo Ancestrale e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

TENORE ALCOLICO 11,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

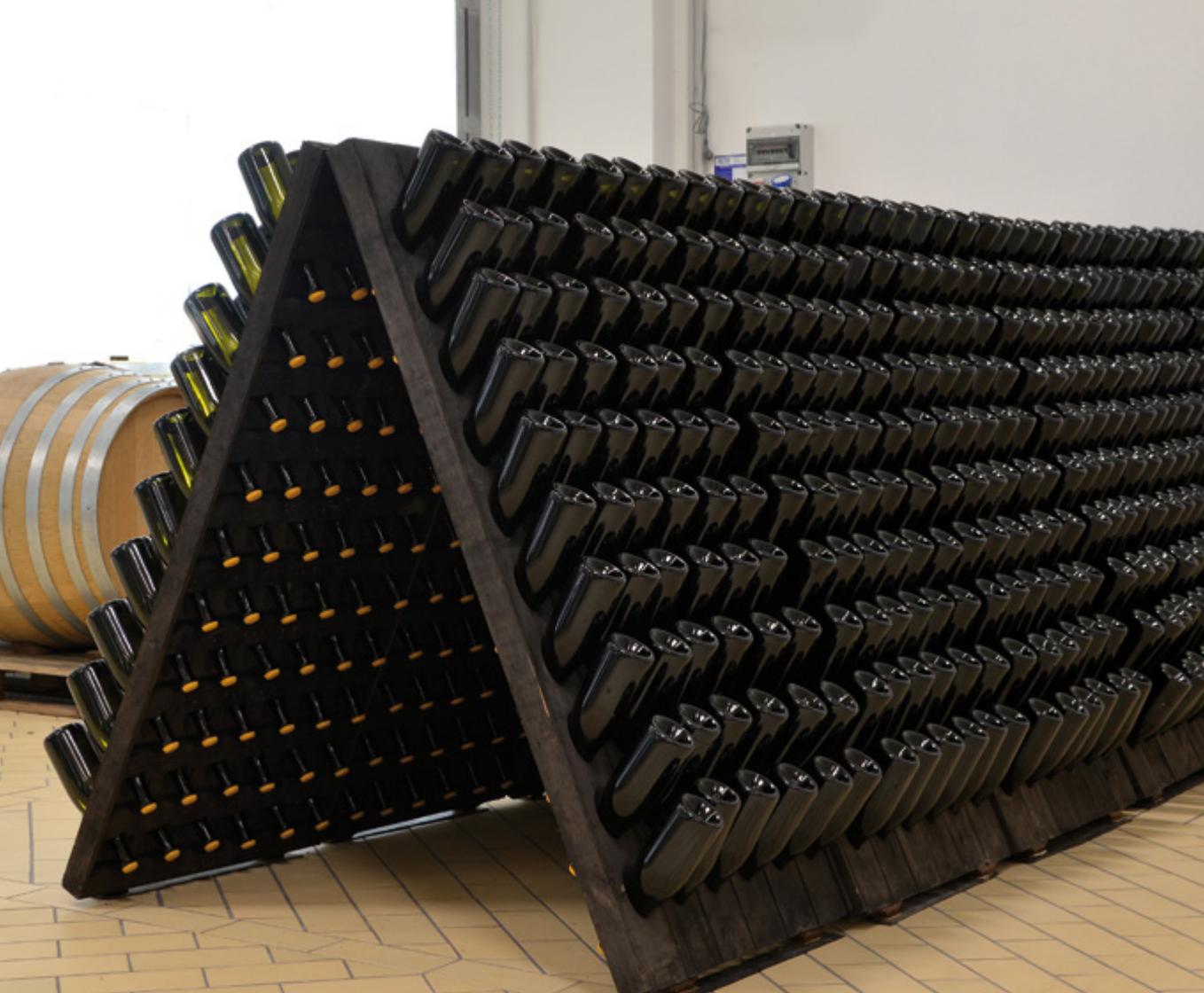
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosa tenue velato dalla presenza dei lieviti in bottiglia, perlage fine e persistente. Intenso profumo di frutta fresca, pesca, lampone, frutta esotica, papaya, mango e sentori di panificazione. Al palato ricco, fresco e sapido.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo. Si accompagna ad antipasti di pesce e crostacei, pizza, sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

milàru





Donna Grazia



Spumante Bianco Metodo Classico Brut

DESCRIZIONE Spumante ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in bianco, metodo Classico.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiamonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura argillosa e calcarea. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio per 8 mesi fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi a temperatura controllata. Segue remuage manuale sulle pupitres per circa 45 giorni, sboccatura e aggiunta di liqueur d'expédition preparata con la stessa cuvée.

TENORE ALCOLICO 12,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino brillante, perlage fine, continuo e persistente. Al naso immediato bouquet floreale, con note di frutta gialla, erbe mediterranee, rosmarino, note mentolate, sentori agrumati e di crosta di pane. Ottima fragranza e freschezza, buona struttura. Lineare, con spiccata acidità.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo e versatile a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C





HIC EST XXII



Spumante Bianco Metodo Classico Extra Brut

DESCRIZIONE Spumante ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in bianco, metodo Classico.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura argillosa e calcarea. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio per 8 mesi fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi a temperatura controllata. Segue remuage manuale sulle pupitres per circa 45 giorni, sboccatura e aggiunta di liqueur d'expédition preparata con la stessa cuvée.

TENORE ALCOLICO 12,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino brillante, perlage fine, continuo e persistente. Al naso fine, immediato e complesso, con note di frutta a polpa gialla, pesca bianca, note agrumate, pompelmo rosa, note floreali, zagara, crosta di pane. Ottima fragranza e freschezza, buona struttura. Le bollicine avvolgono il palato, il sorso è lineare, ricco, croccante, di spiccata acidità e finale lungo e molto persistente.

ABBINAMENTI Ottimo a tutto pasto, con crudi di mare, pesci affumicati, primi piatti di pesce, carni bianche in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

HIC EST XXII

Pas Dosè



Spumante Bianco Metodo Classico Dosaggio Zero

DESCRIZIONE Spumante ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in bianco, metodo Classico.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia, Italia. Terreno di medio impasto, di natura argillosa e calcarea. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. Pigiatura soffice e fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio per 8 mesi fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e permanenza sui lieviti per almeno 48 mesi a temperatura controllata. Segue remuage manuale sulle pupitres per circa 45 giorni, sboccatura e aggiunta di liqueur d'expédition preparata con la stessa cuvée.

TENORE ALCOLICO 12,5 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo brillante, perlage fine, continuo e persistente. Al naso fine, immediato e complesso, con note di frutta a polpa gialla, essenze agrumate, note floreali, crosta di pane. Ottima fragranza e grande freschezza, buona struttura. Le bollicine avvolgono il palato, il sorso è lineare, ricco, croccante, di spiccata acidità e finale lungo e molto persistente.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo. Si abbina a ostriche, crudi di mare e raffinati piatti di pesce, carpaccio di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

Pas Dosè





Donna Grazia



Bianco

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in bianco.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a fine agosto. 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.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo elegante, intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali e agrumate, con cenni di erbe aromatiche, alloro, timo. 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





Grillo



Bianco D.O.C. Sicilia

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve bianche Grillo.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG) e in c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia. Terreno di medio impasto con una componente alta di calcare. Altitudine tra 260 e 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella seconda decade di agosto. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi sulle fecce fini e in bottiglia di almeno 3 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 6000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore Giallo paglierino brillante. Aroma intenso con spiccate note aromatiche e delicate note floreali e sentori di ginestra, banana, frutta tropicale, note erbacee. Al palato fresco e morbido con elevate note aromatiche di agrumi e frutta matura.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo; si accompagna a verdure, crostacei, molluschi, zuppe di pesce, carni bianche, piatti di cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

Moscato



Bianco Secco

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve bianche Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Isola, Mazzarrone (CT) e in c.da Cicogne, Comiso (Rg) Sicilia. Terreno di media consistenza, di natura calcarea e argillosa, con sabbie limose e ciottoli fluviali in C.da Isola. Altitudine 260 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a Guyot e alberello siciliano, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella seconda decade di agosto. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi sulle fecce fini e in bottiglia di almeno 3 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore Giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso presenta note di muschio, pesca tabacchiera, rosa canina, macchia mediterranea. Al palato secco, fresco e sapido.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo; si abbina ad antipasti di mare e crostacei, pesce in umido, coniglio, formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C





Donna Grazia



Rosato

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato vinificate in rosato.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima decade di settembre. Macerazione sulle bucce di qualche ora. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosa cerasuolo. Nero d'Avola e Frappato presentano un corredo aromatico che regala profumi intensi con note fruttate e floreali. Sentori di melograno, fragola, erbe aromatiche, cenni di spezie. Al palato fresco, fragrante, equilibrato, di buon corpo e di spiccata sapidità.

ABBINAMENTI Si accompagna a formaggi freschi, primi semplici, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche, pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°C

Donna Grazia

Frappato



Rosso

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (Rg) e c.da Cicogne, Comiso (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, in parte di natura sabbiosa e argillosa (c.da Fegotto) ed in parte calcarea e argillosa (c.da Cicogne). Altitudine tra 260 e 320 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è contropalliera a Guyot, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, verso metà settembre a perfetta maturazione. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata 20 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce e follature giornaliere. Al completamento della fermentazione malolattica segue un affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 8000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso con note fruttate, ciliegia, melograno, lampone, rosa, pepe bianco. Al palato fragrante, fresco con lieve sapidità e tannino equilibrato.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C

Frappato





Cerasuolo di Vittoria



Rosso

D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria

Il Cerasuolo di Vittoria, unica D.O.C.G. siciliana, è un vino di antica tradizione, il cui gusto peculiare è un perfetto equilibrio tra gentilezza e forza data dall'unione delle uve rosse Nero d'Avola e Frappato.

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Biviere e c.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, in parte di natura sabbiosa inframmezzato da strati di argilla gialla (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola). Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a cordone speronato, 4.500 piante/ha, con una resa di 70 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima decade di ottobre a perfetta maturazione. Macerazione prefermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata 20 – 26 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue un affinamento in acciaio di 9 mesi e in bottiglia di almeno 9 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 4000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino. Al naso spiccano frutti maturi, ciliegia marasca, erbe aromatiche, salvia, eucalipto, spezie. Al palato fresco, di medio corpo e lunga persistenza.

ABBINAMENTI Ottimo con formaggi semi stagionati, primi gustosi, carne rossa, carne di maiale, funghi; può accompagnare anche piatti di pesce ricchi e complessi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C

Nero D'Avola



Rosso

D.O.C. Vittoria Nero d'Avola

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse Nero d'Avola.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg) e c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea ed argillosa. Altitudine tra 260 e 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il sistema di allevamento è controspalliera a Guyot in c.da Cicogne e a cordone speronato in c.da Biviere, 4.500 piante/ha, con una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima settimana di ottobre a perfetta maturazione. Macerazione prefermentativa di 48 ore. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 26 gradi con 10 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue un affinamento in acciaio di 9 mesi e in bottiglia di almeno 12 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi, ciliegia, mora selvatica, ribes rosso, melograno, scorza d'arancio, carrubo, si accostano sentori di erbe aromatiche, grafite, spezie, pepe nero. Al palato fresco ed equilibrato, presenta un tannino morbido e maturo. Di buona struttura, persistente e sapido sul finale.

ABBINAMENTI Si abbina ad antipasti, formaggi stagionati e piccanti, primi piatti elaborati, carni rosse (arrosti), selvaggina, funghi e agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16- 18°C





RUBER ARTIS



Rosso

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse Nero d'Avola, Frappato e Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Isola, Mazzarrone (CT), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea e argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali. Altitudine 260 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il sesto di impianto, con 3.000 piante/ha, ha una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a perfetta maturazione, nella prima decade di settembre. 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 e in bottiglia di almeno 6 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino vivace. Al naso fragrante, floreale e fruttato con spiccate note di amarena e lampone su leggero fondo speziato. 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



RUBER ARTIS



Syrah



Rosso

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse Syrah.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Isola, Mazzarrone (CT) e c.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, di natura calcarea e argillosa in c.da Biviere, con sabbie limose e ciottoli fluviali in c.da Isola. Altitudine tra 260 e 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il sesto di impianto, con 3000 piante/ha, ha una resa di 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO La raccolta viene effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella prima settimana di settembre a perfetta maturazione. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata di 26 gradi con 20 giorni di macerazione sulle bucce, follature e rimontaggi giornalieri. Al completamento della fermentazione malolattica segue affinamento in acciaio di 9 mesi e in bottiglia di almeno 9 mesi.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 3000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumi complessi di frutti rossi e neri maturi, ciliegie, mora selvatica, mirtilli, ribes nero, sentori di spezie, chiodo di garofano, pepe nero, cenni balsamici. Al palato il frutto si scioglie dolcissimo e vigoroso e accompagna il tannino di trama fittissima. Fresco, morbido e setoso, buona struttura. Persistente e lungo sul finale.

ABBINAMENTI Ottimo con formaggi saporiti, primi gustosi, carne rossa, carne di maiale, selvaggina, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16- 18°C

Syrah





Don Vicè



Rosso

D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico

Il Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana, è un vino di antica tradizione, il cui gusto peculiare è un perfetto equilibrio tra gentilezza e forza data dall'unione delle uve rosse Nero d'Avola e Frappato.

DESCRIZIONE Vino ottenuto da uve rosse 60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE Le uve vengono coltivate in c.da Biviere e c.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia. Terreno di medio impasto, in parte di natura sabbiosa inframmezzato da strati di argilla (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola). Altitudine 300 metri s.l.m. Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il tipo di sistema di allevamento è controspalliera a cordone speronato, 4.500 piante/ha, con una resa di 70 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a perfetta maturazione, a metà ottobre. Macerazione prefermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata tra 20 -26 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue un affinamento di 18 mesi parte in tonneaux e parte in acciaio e di almeno 36 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 2000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino con riflessi granato, limpido. Al naso complesso ed elegante, con note di frutta matura, erbe aromatiche, eucalipto, pepe nero, anice stellato, liquirizia. Al palato pieno, morbido, avvolgente con tannini vellutati, abbastanza sapido, di ottima persistenza e finale lunghissimo.

ABBINAMENTI Ottimo in abbinamento a formaggi di lunga stagionatura, primi gustosi, carne rossa, selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

Don Vicè





Olio d'Oliva

Olio Extravergine di Oliva

Zona di produzione: Monti Iblei Sicilia

Altitudine: 300 mt. s.l.m.

Uliveti secolari, in territorio collinare rivolto a sud, da agricoltura biologica.

Varietà: Tonda Iblea

Metodo di raccolta: Brucatura a mano.

Periodo di raccolta: Dal 1° Ottobre al 10 Novembre.

Metodo di estrazione: Ciclo continuo a due fasi a freddo.

Aspetto: Verde, velato a causa della decantazione naturale.

Profumo: Fresco e con un fruttato che va dal medio-intenso all'intenso, con interessanti note di pomodoro verde ed erbe fresche.

Sapore/Aroma: Corposo con un amaro e piccante molto equilibrati, presenza di note erbacee, interessante aroma di pomodoro verde tipico della varietà Tonda Iblea.

Impiego: Carne, ma anche pesce alla griglia, zuppe di legumi e insalate, bruschette e ortaggi grigliati.





GURRIERI



GURRIERI

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Strada Zottopera, 22
97012 Chiaramonte Gulfi (Rg)
SICILIA- ITALIA
www.gurrieri.net
info@gurrieri.net

