



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


www.gurrieri.net





La storia di Gurrieri, nel panorama della viticoltura siciliana, nasce da una passione di famiglia. Giovanni ed Angela, nati e cresciuti con la passione agricola e contadina di papà Vincenzo e mamma Graziella che producono insieme uva da cinquant'anni, continuano la tradizione familiare e decidono di produrre uva, vino e olio in Sicilia, a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa. Il sogno di fare un vino siciliano, che rappresenti l'identità del territorio di nascita, inizia nel 2010 con il primo imbottigliamento.

Siamo nelle campagne dei Monti Iblei, nella fertile Val di Noto, nella zona dell'unica DOCG Siciliana, quella del Cerasuolo di Vittoria. Dopo anni di tradizione e di coltivazione per produrre vino e olio ad uso familiare, Giovanni mette in produzione i 3,2 ettari di proprietà nelle campagne di Chiaramonte Gulfi e Mazzarrone e, razionalizzando le aree più vocate alla produzione vitivinicola dell'area, prende in affitto anche circa 3 ettari, a Chiaramonte Gulfi.

La tradizione agricola familiare diventa così un'attività aziendale ma di nicchia, per produrre vini di grande pregio, capaci di rispettare la terra d'origine e di valorizzarla attraverso i suoi migliori frutti. Per ciascuna etichetta, si producono piccole quantità: 3000 bottiglie circa. Nasce così la "collezione" Gurrieri che diventa il riflesso della vocazione agricola e contadina del ragusano.

La famiglia oggi lavora unita per produrre vini Docg e Igt di Sicilia, coltiva in biologico e valorizza vitigni autoctoni come il Nero d'Avola, il Frappato, il Grillo e un vitigno internazionale, il Syrah, bene adattato ai suoli e al clima siciliano. Papà Vincenzo, Don Vicè, a cui sono dedicati alcuni vini, continua il suo lavoro in vigna da lavoratore instancabile ed appassionato. Mamma Graziella cura la parte amministrativa dell'azienda e si occupa della famiglia. A lei i figli dedicano lo Spumante Metodo Classico da uve Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco, che prende il nome di "Donna Grazia".

I vini raccontano l'immutata bellezza della tradizione contadina nell'incontaminata natura dei Monti Iblei. Nelle vigne, coltivate in biologico e nel rispetto della terra, i filari ricamano i declivi di un terreno dai riflessi argillosi, "paradiso" naturale per la vite, con i muretti a secco di pietra bianca che arricchiscono il paesaggio. I suoli di origine calcarea donano ricchezza e complessità. Il clima mediterraneo ventilato, qui contraddistinto da importanti escursioni termiche, contribuisce a dare al prodotto forza, vigore, profumi e sapori unici.





I vitigni

L'azienda agricola dalla coltivazione dei pregiati vitigni autoctoni, Nero d'Avola e Frappato, ottiene sia il Nero d'Avola ed il Frappato in purezza, sia il D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria Classico ed il Donna Grazia (vinificato in Rosato ed in Bianco e spumantizzato col Metodo Classico).

Il Nero d'Avola, detto pure Calabrese, è un antichissimo vitigno siciliano, da sempre coltivato tra le dolci colline dei Monti Iblei, nella provincia di Ragusa. Il Frappato, vitigno originario della zona di Vittoria, viene coltivato in azienda con rese misurate in modo da offrire tannini particolarmente dolci e fini. Il Frappato vinificato in purezza dà un vino di grande suadanza, dagli aromi fruttati che offrono l'ideale complemento alla maggiore forza del Nero d'Avola, aumentandone la complessità e rendendo armonici il Don Vicè ed il Donna Grazia.

Il Cerasuolo di Vittoria, prima ed al momento unica DOCG siciliana, è un rosso di forte ed antica tradizione e deve la sua identità al connubio fra la forza del Nero d'Avola e la gentilezza del Frappato che lo rende un vino asciutto, pieno, rotondo e piacevolmente fragrante ed elegante.

Tra i vitigni coltivati anche il Grillo, vitigno autoctono, dal quale nasce il Grillo in purezza. Un bianco che esprime note di freschezza e buona acidità, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche della zona. L'unico alloctono coltivato è il Syrah, un vitigno che si è adattato molto bene al suolo e al clima siciliano e che, nella valorizzazione che ne fa la cantina Gurrieri, si esprime in tutta eleganza.

I vini nascono dalla selezione meticolosa di uve, coltivate senza l'utilizzo di chimica di sintesi, vendemmiate a mano in due tempi per ottenere il massimo risultato da maturazioni differenziate, trasportate in piccole casse per non maltrattare gli acini, refrigerate, sofficemente pigiate e vinificate (con lunga macerazione per i rossi) in impianti a termoregolazione preimpostata. Dopo la conversione malolattica, il vino viene travasato in botti di legno o silos di acciaio dove matura; successivamente all'imbottigliamento, segue un periodo di affinamento in bottiglia, necessario a far esprimere appieno il potenziale.

I vini Gurrieri convincono il palato per la loro avvolgenza, il loro carattere e la loro armonia. A contraddistinguerli, inoltre, la sapidità e l'eleganza.

HIC EST XXII



Zona di produzione: c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 300 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa e calcarea

Riconoscimento Spumante Metodo Classico di Qualità

Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco

Sistema d'allevamento contropalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha

Resa per ettaro 9000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: fine agosto

Affinamento in acciaio fino al tiraggio per 8 mesi, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 22 mesi

Tenore alcolico 12,5 %.

Produzione media annua: 1200 bottiglie

Esame visivo: Colore giallo paglierino con piccoli riflessi rosati, perlage di bella finezza, continua e persistente

Esame olfattivo naso fine, immediato e complesso, con note di brioche, frutta a polpa gialla e percezioni di frutta a polpa rossa, agrumi, pompelmo rosa, note floreali, zagara.

Esame gusto-olfattivo 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.

Osservazioni un vino spumante molto vivace e piacevolmente fresco con una chiusura ricca di personalità. Uno spumante dal carattere ibleo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo ed a tutto pasto, con crudi di mare e raffinati piatti di pesce

HIC EST XXII

Donna Grazia Spumante



Zona di produzione c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 300 m s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa e calcarea

Riconoscimento Spumante Metodo Classico di qualità

Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha

Resa per ettaro 9000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: fine agosto

Affinamento in acciaio fino al tiraggio per 8 mesi, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 11 mesi

Tenore alcolico 12 %.

Produzione media annua: 1200 bottiglie

Esame visivo: Colore giallo paglierino con piccoli riflessi rosati, perlage di bella finezza, continua e persistente

Esame olfattivo immediato bouquet floreale, con note di frutta gialla e piccoli frutti rossi, sentori agrumati e di crosta di pane

Esame gusto-olfattivo ottima fragranza e freschezza, buona struttura. Lineare, ricco, croccante, spiccata acidità, finale lungo e molto persistente.

Osservazioni un vino spumante vivace e piacevolmente fresco. Tipico con una bella personalità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con crudi di mare e raffinati piatti di pesce

Servire a 8-10 °C



Donna Grazia Frizzante



Zona di produzione c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 300 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa e calcarea

Riconoscimento Vino Bianco frizzante

Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

Resa per ettaro 9000 Kg.

Vendemmia raccolta manuale.Periodo fine Agosto.

Maturazione 6 mesi acciaio.

Rifermentazione sui lieviti 1 mese in Autoclave.

Affinamento 3 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 12,0 %.

Produzione media annua: 3000 bottiglie

Esame visivo: Colore giallo paglierino con riflessi verde pallido, Palato: vivace effervescenza.

Esame olfattivo profumo intenso con distinte e delicate note fruttate, floreali, sentori di zagara e agrumi.

Esame gusto-olfattivo leggero, fresco con piacevole fondo fruttato di buona persistenza

Osservazioni vino molto vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna a crudi di pesce ed antipasti con verdure e pesce.

Servire a 8-10 °C

Donna Grazia

Donna Grazia



Zona di produzione: c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 300 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa e calcarea

Riconoscimento Vino Bianco fermo

Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificati in bianco

Sistema d'allevamento contropalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 m.

Resa per ettaro 9000 Kg.

Vendemmia raccolta manuale. Periodo fine agosto.

Maturazione 6 mesi acciaio.

Affinamento 3 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 12,5 %.

Produzione media annua: 3000 bottiglie

Esame visivo: Giallo paglierino brillante con riflessi verde pallido

Esame olfattivo profumo intenso con note floreali, fruttate e agrumate, con cenni di erbe aromatiche, alloro, timo.

Esame gusto-olfattivo sorso fresco, equilibrato, persistente con un piacevole fondo fruttato, di buon corpo e armonico, sapidità in equilibrio tra morbidezza e acidità.

Osservazioni vino molto caratteristico, vivace e fresco, secco, sottile ma continuo, di buon corpo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna a formaggi freschi, primi semplici e gustosi, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche.

Servire a 8-10 °C



Donna Grazia Rosato



Zona di produzione: c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 300 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa e calcarea

Riconoscimento Sicilia Rosato

Uve: Nero d'Avola e Frappato vinificate in rosato

Sistema d'allevamento contropalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

Resa per ettaro 8000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: primi di settembre

Maturazione 6 mesi acciaio.

Affinamento almeno 3 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 13,0 %.

Produzione media annua: 2500 bottiglie

Esame visivo: colore rosato cerasuolo brillante

Esame olfattivo profumo intenso con note floreali e fruttate, sentori di ciliegia, lampone, erbe aromatiche cenni di spezie, con note di cannella e cenni balsamici.

Esame gusto-olfattivo sorso fresco, fragrante, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo e armonico, e spiccata sapidità

Osservazioni vino molto vivace e fresco, secco e vibrante

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna a formaggi freschi, primi semplici, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche, pizza.

Servire a 12-14 °C

Donna
Grazia

Grillo



Zona di produzione c.da Mazzarrone, Mazzarrone, (CT), Sicilia, Italia

Altimetria 260 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali

Riconoscimento DOC Sicilia Grillo

Uve: Grillo in purezza

Sistema d'allevamento contropalliera, cordone speronato, 4.500 piante/ha, uva a 60 cm

Resa per ettaro 8000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: prima decade di settembre

Maturazione 6 mesi acciaio.

Affinamento almeno 3 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 13,0 %.

Produzione media annua: 3500 bottiglie

Esame visivo: Giallo paglierino brillante

Esame olfattivo profumo intenso con note floreali e sentori di pompelmo e agrumi, note erbacee e affumicate.

Esame gusto-olfattivo sorso fresco, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo e armonico, sapidità in equilibrio tra morbidezza e acidità.

Osservazioni vino molto vivace e fresco, secco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca e floreali

Abbinamenti ottimo come aperitivo; si accompagna a formaggi freschi, primi semplici e gustosi, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche.

Servire a 8-10 °C



Grillo

Frappato



Zona di produzione: c.da Fegotto e c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 280 e 300 m s.l.m

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, in parte di natura sabbiosa (c.da Fegotto) ed in parte calcarea e argillosa (c.da Ponte).

Riconoscimento Sicilia Frappato

Uve: Frappato in purezza

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm

Resa per ettaro 8000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: metà settembre

Maturazione 6 mesi acciaio.

Affinamento almeno 3 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 13,0 %.

Produzione media annua: 7000 bottiglie

Esame visivo: Colore rosso rubino brillante

Esame olfattivo profumo intenso con note fruttate, ciliegia, melograno, lampone, rosa, pepe bianco.

Esame gusto-olfattivo leggero, fragrante, fresco con una lieve sensazione croccante e una sapidità in equilibrio tra morbidezza e acidità.

Osservazioni vino molto vivace e fresco, fragrante, con delicati sentori di frutta fresca.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, carni bianche.

Servire a 14-16 °C

Frappato



Cerasuolo



Zona di produzione: C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia, Italia.

Altimetria 280 e 290 m s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.

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

Uve: 60% Nero d'Avola e 40% Frappato

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha

Resa per ettaro 8000 kg

vendemmia raccolta manuale. Periodo: primi di ottobre

Maturazione 9 mesi in acciaio

Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 13,5 %.

Produzione media annua: 4000 bottiglie

Manca Esame visivo: rosso rubino brillante chiaro

Esame olfattivo naso fine ed elegante, con note di frutta matura, ciliegia, marasca, sentori di carrubo, erbe aromatiche, salvia, rosmarino, eucalipto, spezie.

Esame gusto-olfattivo sorso fresco, abbastanza tannico, sapido, di buona struttura, ottima persistenza e finale lungo

Osservazioni vino di antica tradizione Vittoriese, fresco, sapido e di buona struttura.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a formaggi di media e lunga stagionatura, primi gustosi, carne rossa, funghi.

Servire a 16-18 °C

Don Vico

Nero D'Avola



Zona di produzione: c.da Biviere e c.da Ponte, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia, Italia

Altimetria 290 e 300 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura calcarea ed argillosa

Riconoscimento D.O.C. Vittoria Nero d'Avola

Uve: Nero d'Avola in purezza

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm

Resa per ettaro 8000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: primi di ottobre

Maturazione 9 mesi acciaio.

Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 13,5 %.

Produzione media annua: 3000 bottiglie

Esame visivo: Colore rosso rubino intenso, brillante e limpido.

Esame olfattivo naso complesso, fine, fruttato con note di piccoli frutti rossi, ciliegia, mora selvatica, ribes rosso, melograno, scorza d'arancio, carrubo, sentori di erbe aromatiche, grafite, spezie, pepe nero.

Esame gusto-olfattivo secco, abbastanza fresco ed equilibrato. Al palato il frutto si scioglie dolcissimo e vigoroso e accompagna il tannino di trama fittissima. Sorso fresco, morbido e suadente. Di buona struttura. Persistente e sapido sul finale.

Osservazioni un vino di antica tradizione siciliana, vivace e fresco, sottile ma continuo, che riporta alla mente rustici sentori del passato

Abbinamenti: formaggi semi stagionati, primi gustosi, carne rossa, carne di maiale, funghi, può accompagnare anche piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.

Servire a 16-18 °C



Syrah



Syrah



Zona di produzione: c.da Mazzarrone, Mazzarrone, (CT), Sicilia, Italia

Altimetria 260 metri s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali

Riconoscimento IGT Terre Siciliane

Uve: Syrah in purezza

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.500 piante/ha, uva a 60 cm

Resa per ettaro 8000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: fine settembre

Maturazione 9 mesi acciaio.

Affinamento almeno 9 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 14,0 %.

Produzione media annua: 2500 bottiglie

Esame visivo: Colore limpido, rosso rubino intenso

Esame olfattivo profumi complessi di frutti rossi e neri maturi, ciliegie, mora selvatica, mirtilli, ribes rosso, sentori di spezie, chiodo di garofano, pepe nero, note affumicate, cenni balsamici.

Esame gusto-olfattivo Al palato il frutto si scioglie dolcissimo e vigoroso e accompagna il tannino di trama fittissima. Sorso fresco, morbido e setoso. Di buona struttura. Persistente e lungo sul finale.

Osservazioni un vino piacevolmente avvolgente e suadente. Elegante, caldo e vellutato, ma vivace.

Abbinamenti: formaggi saporiti, primi gustosi, carne rossa, carne di maiale, selvaggina, salumi.

Servire a 16-18 °C

Don Vicè



Zona di produzione: C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia, Italia.

Altimetria 280 e 290 m s.l.m.

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframezzato da strati di argilla.

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

Uve: 60% Nero d'Avola e 40% Frappato

Sistema d'allevamento controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha

Resa per ettaro 7000 kg

Vendemmia raccolta manuale. Periodo: metà ottobre

Maturazione 18 mesi parte in tonneau e parte in acciaio

Affinamento almeno 12 mesi in bottiglia.

Tenore alcolico 14 %.

Produzione media annua: 2500 bottiglie

Esame visivo: limpido, rosso rubino con riflessi granato

Esame olfattivo naso complesso ed elegante, con note di frutta matura, fiori secchi, erbe aromatiche, eucalipto, pepe nero, anice stellato.

Esame gusto-olfattivo sorso pieno, morbido, avvolgente con tannini vellutati, abbastanza sapido, di ottima persistenza e finale lunghissimo

Osservazioni vino di antica tradizione Vittoriese, elegante, complesso, territoriale.

Abbinamenti ottimo in abbinamento a formaggi di lunga stagionatura, primi gustosi, carne rossa, selvaggina.

Servire a 16-18 °C





Olio Extravergine Di Oliva

Zona di produzione: Monti Iblei Sicilia

Altitudine: 280-450 mt. s.l.m.

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

Varietà: Tonda Iblea 100%

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 pomo d'oro 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: Sulla carne, ma anche sul pesce alla griglia, sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Imballaggi (Cartoni): 12 Bottiglie da 0,25 Lt, 6 Bottiglie da 0,50 Lt



Olio d'Oliva





Le Uve

L'uva da tavola coltivata dalla famiglia Gurrieri evoca la storia, le tradizioni e l'evoluzione sociale del territorio di Mazzarrone e di Chiaramonte Gulfi. L'uva da tavola di Mazzarrone, frutto del sapiente lavoro contadino, è diventata ambasciatrice del saper coltivare la vite ed emblema del gusto per le cose buone che offre la campagna. Questi preziosi acini sono divenuti il simbolo, l'essenza e l'identità di questa zona della Sicilia Sud Orientale, costituita da terroir differenti, ma che hanno in comune una sapiente pratica della coltivazione della vite trasmessa dai padri ai figli. Grazie al miglioramento dei trasporti e delle tecniche di conservazione, si riesce oggi a raggiungere anche consumatori lontani condividendo con loro i colori, i profumi e la storia di questa parte della Sicilia.

Le Uve

Zona di produzione: c.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 280 e 300 m s.l.m

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura calcarea argillosa

Caratteristiche: Grappolo grande, conico-piramidale, alato con una o due ali, giustamente spargolo.

Acino grande, ovoidale; buccia pruinosa abbastanza spessa e consistente, di un bel colore giallo dorato; polpa croccante e succosa con leggero e delicato aroma moscato.

Peso grappolo: 700-800 g.

Peso acino: 8-10 g

Periodo di produzione: Agosto - Dicembre

Sistema di coltivazione: Tendone

Shel life: Ottima conservabilità post raccolta

Packaging: Cartone 30x40 | cartone 30x50

Cenni storici: Questo vitigno, ottenuto dal prof. Pirovano nel 1911 da un incrocio di Bicane x Moscato Amburgo, fu in un primo tempo non considerato; sarebbe stato eliminato se il caso non avesse fatto ritardare il suo completo abbandono. Infatti, dopo averne accertato il comportamento in ambienti diversi, fu facile apprezzare le indiscusse qualità del vitigno che sarebbe diventato produttore dell'uva prediletta dai con sumatori di tutto il mondo



Vittoria



Zona di produzione: c.da Mazzarronello, Chiaramonte

Gulfi (Rg), Sicilia

Altimetria 280 e 300 m s.l.m

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

Tipologia del terreno media consistenza, di natura calcarea argillosa

Caratteristiche: Grappologrande, piramidale, mediamente compatto, di aspetto gradevole.

Acino grosso, cilindrico-ellittico di colore verde-giallo; sapore neutro; buccia poco pruinosa e mediamente spessa con colorazione uniforme; polpa croccante con due vinaccioli.

Peso grappolo: 600-700 g

Peso acino: 10-12 g

Periodo di produzione: Giugno - Agosto

Sistema di coltivazione: Tendone

Shel life: Ottima conservabilità post raccolta

Packaging: Cartone 30x40 | cartone 30x50

Cenni storici: È un incrocio costituito in Romania presso l'Istituto di Ricerche Orticole di Dragasani da Lepodatu Victoria e Condei Gheorghe. L'origine genetica è Cardinal x Afuz Ali (Regina). Diffusasi dapprima in Romania, successivamente è stata sperimentata con successo in Grecia dove, nelle zone di Kavala ed in Calcidica, ha trovato un vasto consenso tra i viticoltori.




Vittoria



GURRIERI

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

 *Seguici su facebook*