GULFI

GULFI

La nostra storia
Our history

Vito Catania non ha voluto interrompere l'opera vitivinícola e olearia iniziata tre generazioni fa dalla sua famiglia. La passione per il vino, per la sua terra, lo hanno voluto fondatore di un'importante realtà enologica nel suo paese nativo: Chiaramonte Gulfi, sui Monti Iblei, in provincia di Ragusa. Alla tradizione, ereditata dai suoi avi, dal 1996, ha aggiunto l'innovazione, iniziando un lungo lavoro di selezione massale viticola e di una attenta, meticolosa e non invasiva produzione per creare unici e prestigiosi Crus. La sua opera, iniziata nell'area natia dei Monti Iblei, nel ragusano, all'interno della zona classica del Cerasuolo di Vittoria DOCG, si è poi spinta sino alla punta inferiore della Sicilia, Pachino all'interno della DOC Eloro, per la creazione dei 4, come li definirebbero i francesi in maniera semplice e chiara, Grand Crus di Nero d'Avola. L' opera si è conclusa a Randazzo, all'interno della DOC Etna sul versante nord del vulcano, con una vigna centenaria a 850mt slm, coltiva a Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Vito Catania wanted to continue the work on vines and olive oil initiated by his family in Sicily, more than three generations ago. His passion for wine and his homeland, Sicily, led him to develop this prestigious vineyard in his native country: Chiaramonte Gulfi on Monti Iblei in the Ragusa region. Since 1996, he added innovation to the inherited tradition of his ancestors, from a long process of massal selection of vines to an extremely meticulous attention to the culture of its vines to create unique and prestigious Crus. The vineyard, which begins in Monti Iblei, in the region of Ragusa – the area of the traditional Cerasuolo di Vittoria DOCG - extending to the lower part of Sicily, Pachino, in the DOC Eloro. These vines give birth to 4 Grands Crus of Nero d'Avola - as the French people could simply and clearly call them. It ends in Randazzo, the Etna DOC on the northern slope of the volcano, with more than 100 years old vines planted at an altitude of 850 meters. Grapes planted are Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio.

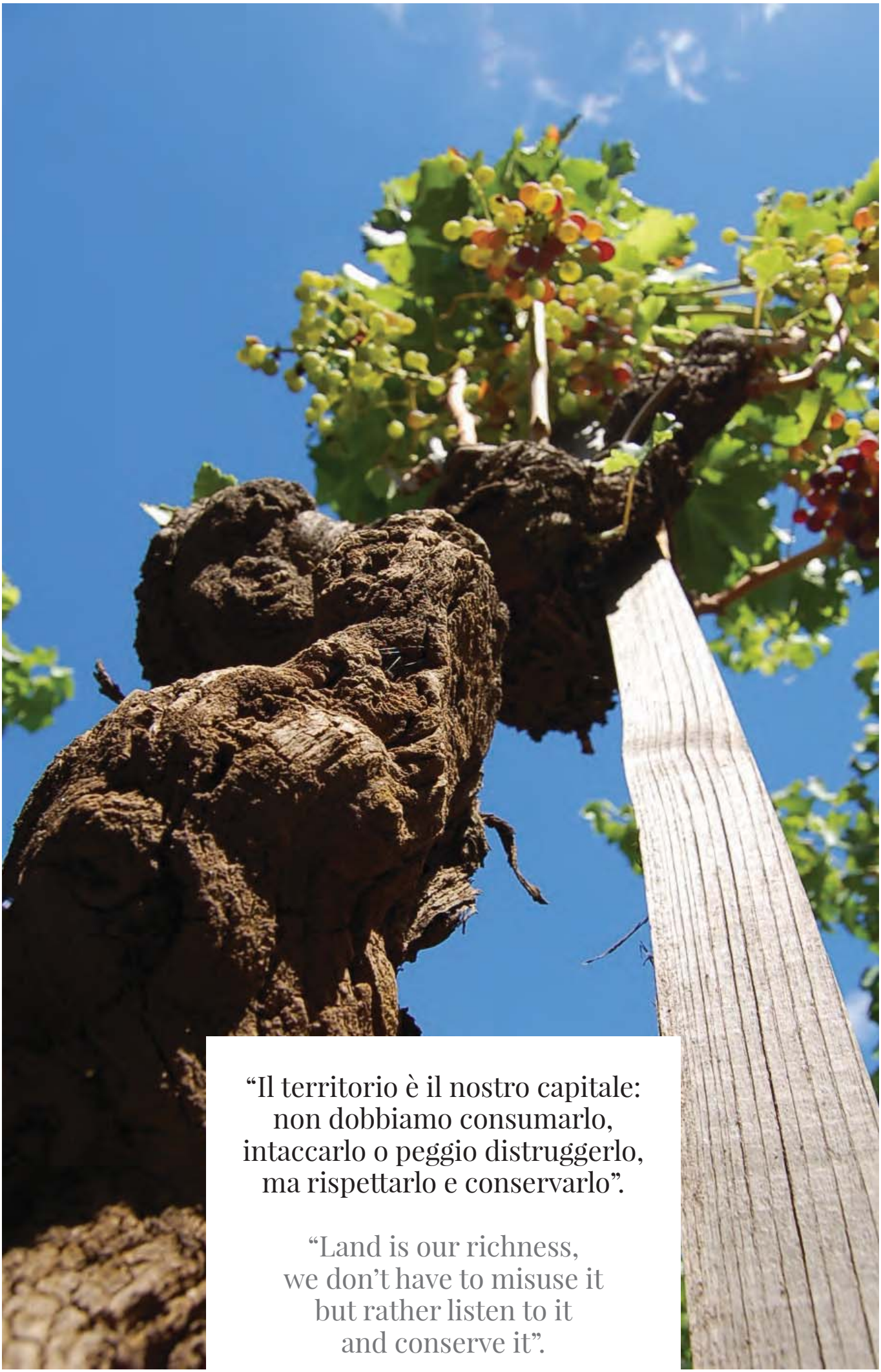
1: Vito Catania
2: Raffaele e Vito Catania negli anni 80 / *Raffaele and Vito Catania in the 80s*
3: Vito Catania con la madre Fortunata il giorno dell'inaugurazione della nuova Cantina Gulfi. / *Vito Catania with his mother on the day of the inauguration of the new Gulfi winery.*

Una visione, un progetto, una realtà in quella parte di Sicilia, la zona sud Orientale l'antico Val di Noto, che si può considerare il comprensorio più antico e vocato per la vitivinicoltura di tutta l'isola. "La continuità, la tradizione e l'innovazione per perpetuare un'antica passione vitivinicola e olivicola lunga più di tre generazioni." Custodi del nostro Terroir: questa è da sempre la missione della famiglia Catania, che da padre in figlio, è stata attenta e operosa nei più vocati territori vitivinicoli di Sicilia. Nel tempo la famiglia Catania ha selezionato le migliori parcelle vocate alla vitivinicoltura, nelle contrade più rinomate di Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa, di Pachino in provincia di Siracusa e a Randazzo, sull' Etna, in provincia di Catania. "Il territorio che abbiamo selezionato e in cui coltiviamo le nostre viti vanta da oltre 2000 anni la presenza della viticoltura."

A vision, a project, a reality in this part of Sicily, the South East area, the ancient Noto valley, which can be considered the oldest part of the island and also the most suitable for viticulture. “Continuity, tradition and innovation to perpetuate an ancient passion for wine and olive oil for more than three generations.” The guardians of the Terroir: This has always been the mission of Famiglia Catania that has worked in the Sicilian wine regions, from father to sons. Over time, Famiglia Catania has selected the best suitable land for viticulture in the most famous areas: Chiaramonte Gulfi in the Province of Ragusa, Noto in the province of Syracuse and Randazzo on Etna, in the province of Catania. “Vineyards have existed for more than 2000 years on the specific soil we selected and where we grow our vines”

Migliorare e tramandare: questo è il nostro unico obiettivo. Perché l'opera della Famiglia Catania, dopo 2000 anni di storia, cultura e duro lavoro, possa essere continuata dai nostri figli in una terra integra nella sua inmensa bellezza e ricchezza. Quello che ci hanno insegnato i nostri Padri dobbiamo trasmetterlo ai nostri figli. Il territorio è il nostro capitale, lasciatoci in prestito, che non dobbiamo consumare, intaccare o peggio distruggere, ma migliorare. "Tra cento anni i vini prodotti dalla Famiglia Catania rappresenteranno ancora la vera espressione del nostro territorio, come lo sono oggi e come lo sono sempre stati." Vitivinicoltori da sempre: il nostro impegno e il nostro lavoro è da sempre quello di fare una vitivinicoltura rispettosa dell'ambiente, in equilibrio con l'ecosistema. I vitigni autoctoni e alloctoni, da secoli adattati a queste terre, la coltivazione ad alberello e l'agricoltura biologica sono per la Famiglia Catania fattori fondamentali che guidano il nostro lavoro nella produzione di vino. Una vigna in armonia con il proprio ambiente, coltivata con sistema biologico, ha molte più probabilità di dare un grande frutto per fare un eccellente vino.
"La coltivazione della vite secondo i principi dell'agricoltura biologica è una naturale conseguenza della filosofia produttiva della Famiglia Catania ed è attuata nel rispetto di noi stessi e dei consumatori."

Improve and transmit: this is our only goal.
In order to have the work of Famiglia Catania, after 2000 years of history, culture and hard work, pursued by our children in a country with immense wealth and unrivalled beauty.
We must transmit to our children what we have learned from our fathers. The land is our capital, a legacy we must transmit and that we should not waste, distort, or even worse, destroy, and we must also necessarily improve.
"The wines produced by Famiglia Catania for over 100 years reveal the true expression of our land today and forever."
Winemakers for ever: our commitment and our work have always been to make an environmentally friendly viticulture in harmony with the ecosystem.
Indigenous varieties adapted to these lands for centuries, albarello culture and organic farming are for Famiglia Catania the fundamentals that guide our work in the production of wine.
A vineyard in harmony with its environment, organically grown, provides top quality grapes and excellent wines.
"The culture of the vines with the principles of organic farming is a natural consequence of the philosophy of Famiglia Catania, implemented in respect of ourselves and our consumers."



“Il territorio è il nostro capitale:
non dobbiamo consumarlo,
intaccarlo o peggio distruggerlo,
ma rispettarlo e conservarlo”.

“Land is our richness,
we don’t have to misuse it
but rather listen to it
and conserve it”.

Naturalità: è il credo che da sempre guida il nostro lavoro. La stessa Naturalità che contraddistingue i nostri vini, creati da una viticoltura bio-organica, tradizionale, fatta con vitigni autoctoni e alloctoni siciliani e da una vinificazione non invasiva. Il nostro intervento in cantina si riduce semplicemente al rispetto di quanto prodotto dalla natura in vigna.

Alberello: è l'unica forma di allevamento della vite che permette, in un clima così estremo come quello di Sicilia, di ottenere vini di grande finezza e complessità, che si integra perfettamente con l'ambiente naturale e non necessita di prodotti chimici e soprattutto dell'irrigazione. La filosofia produttiva della famiglia Catania è quella di far produrre poco frutto per ceppo di vite. Nelle zone siciliane ad elevata vocazione vitícola l'alberello è senza ombra di dubbio il sistema migliore per la qualità dell'uva da vino.
"La continuità nel coltivare le nostre vigne ad alberello rappresenta il nostro sforzo nel rispettare rigorosamente la tradizione, la cultura e la nostra storia."

Vitigni autoctoni: la progressiva sostituzione di vitigni autoctoni con vitigni alloctoni, svolta in Sicilia negli anni passati, ha comportando la perdita di vecchie varietà, adattate da secoli ad un particolare e specifico ambiente di cui sono parte integrante e dove, adeguatamente coltivati e vinificati, danno vini di spiccata tipicità. La Famiglia Catania da sempre sensibile alla biodiversità, ha selezionato e migliorato in anni di attività vitivinicola i propri grandi vitigni autoctoni, il nostro credo, senza dimenticare il piacere di sperimentare qualche vitigno alloctono come ad esempio può essere il Caricante nei Monti Iblei.
"La scelta e predilezione del vitigno autoctono è una naturale conseguenza del nostro legame con l'esperienza del passato."

Naturalness: that is the credo that has always guided our work. The same naturalness that characterizes our wines with organic and traditional viticulture, based on indigenous grapes and non-intrusive winemaking.
Our intervention in the cellar is very simple: to respect what is produced by nature in the vineyard.

Alberello: it is the only system that allows, under an extreme climate such as in Sicily, to produce wines with great complexity and with finesse. It suits perfectly with the natural environment and requires no chemical, and especially no irrigation.
The winemaking philosophy of Famiglia Catania is to produce little fruit per vine. In the Sicilian areas where the vines can develop rapidly, alberello is undoubtedly the best system to ensure the quality of the grapes.
"Maintaining alberello in the culture of our vineyards shows our commitment to keep our traditions, culture and history alive."

Indigenous grape varietes: the gradual replacement of indigenous grape varieties with international varieties, that took place in Sicily in recent years, led to the loss of old varieties that were adapted for centuries to a particular and specific environment in which they are an integral part and where, well grown and vinified, they made wines with a strong typicality. Famiglia Catania has always been sensitive to biodiversity, selecting and improving its indigenous vines over the years. We believe in it more than anything, not to mention the pleasure of growing some ancestral vines, such as Caricante in Monti Iblei. "The choice and preference for indigenous vines is a natural consequence of our connection and our experience with the past."

Etna: la vigna sospesa nel cielo

Chi non ha mai sognato di coltivare una vigna sospesa nel cielo?
E lì che nasce il nostro Reseca, da un piccolo, antico vigneto di Nerello Mascalese nel territorio di Randazzo, a 850 metri di altezza. Esclusivamente da viti allevate ad alberello, arrampicate su per la montagna etnea in nere terrazze di pietra lavica, che affondano le loro radici nel primordiale suolo del vulcano più alto d'Europa: l'Etna.

Etna: the vine suspended in the sky

Who has never dreamt of cultivating a vine suspended in the sky?
Our Reseca comes from a small and ancient Nerello Mascalese in the Poggio single vineyard in Randazzo, at 850 metres above sea-level. It is made exclusively from wines cultivated in alberello (small tree) style, that scramble along the Etnean mountain on black terraces of lavic earth and that sink their roots in the primordial soil of Europe's tallest volcano: Etna.

DALLE VIGNE DI PACHINO IN VAL DI NOTO
FROM PACHINO - VAL DI NOTO VINEYARDS

Anticamente formato da atolli tropicali, più a sud di Tunisi, contraddistinto dalla più alta luminosità d'Europa, in cui i mari e i venti e la complessità geologica dei terreni si uniscono per creare un ambiente unico e irripetibile. Composizione della terra: vulcanica argillosa - vari tipi di argille, nere, rosse etc.
Unione di due zolle tettoniche (Africa e Europa) e di due mari: Ionio e Mediterraneo, intensifica la complessità di questo incredibile micro clima.
Altitudine delle vigne: siamo ad una altitudine che varia da 10 a 40 slm.

A unique land, originally formed by tropical atolls, south of Tunis, characterised from the highest brightness of Europe, in a point where winds, seas and a particular geological conformation meet.
Type of soil: volcanic, limestone clay – different types of clay with colours from black to red, and so on.The combination of two tectonic plates (Africa and Europe) and of two seas: the Ionian and the Mediterranean seas, intensifies the complexity of this incredible micro-climate. Altitude: from 10 to 40 m a.s.l.

NeroBaronj:

L'autenticità del Nero d'Avola, corposo, avvolgente, vellutato. Vigna Baroni, terreno calcareo.

The authenticity of Nero d'Avola, full-bodied, warm and velvety. Vigna Baroni (Baroni Vineyard), limestone soil.

NeroBufaleffj:

L'ancestrale potenza del Nero d'Avola, avvolgente, elegante, complesso. Vigna Bufaleffi, terreno vulcanico nel sottosuolo, rosso mediterraneo, argille nere, calcareo.

The ancestral power of Nero d'Avola, warm, elegant, with a complex structure. Vigna Bufaleffi (Bufaleffi Vineyard), volcanic soil, mediterranean red, limestone black clay.

NeroMaccarj:

La potenza del Nero d'Avola, sanguigno, fruttato, minerale. Vigna Maccari, terreno argille nere, scheletro e presenza di terreno ferroso.

The power of Nero d'Avola, intense ruby red, fruity, mineral. Vigna Maccari (Maccari Vineyard), black clay, iron-rich soil.

NeroSanlorè:

L'eleganza del Nero d'Avola, marino, iodato sublime. Vigna San Lorenzo, terreno sabbioso e rosso mediterraneo.

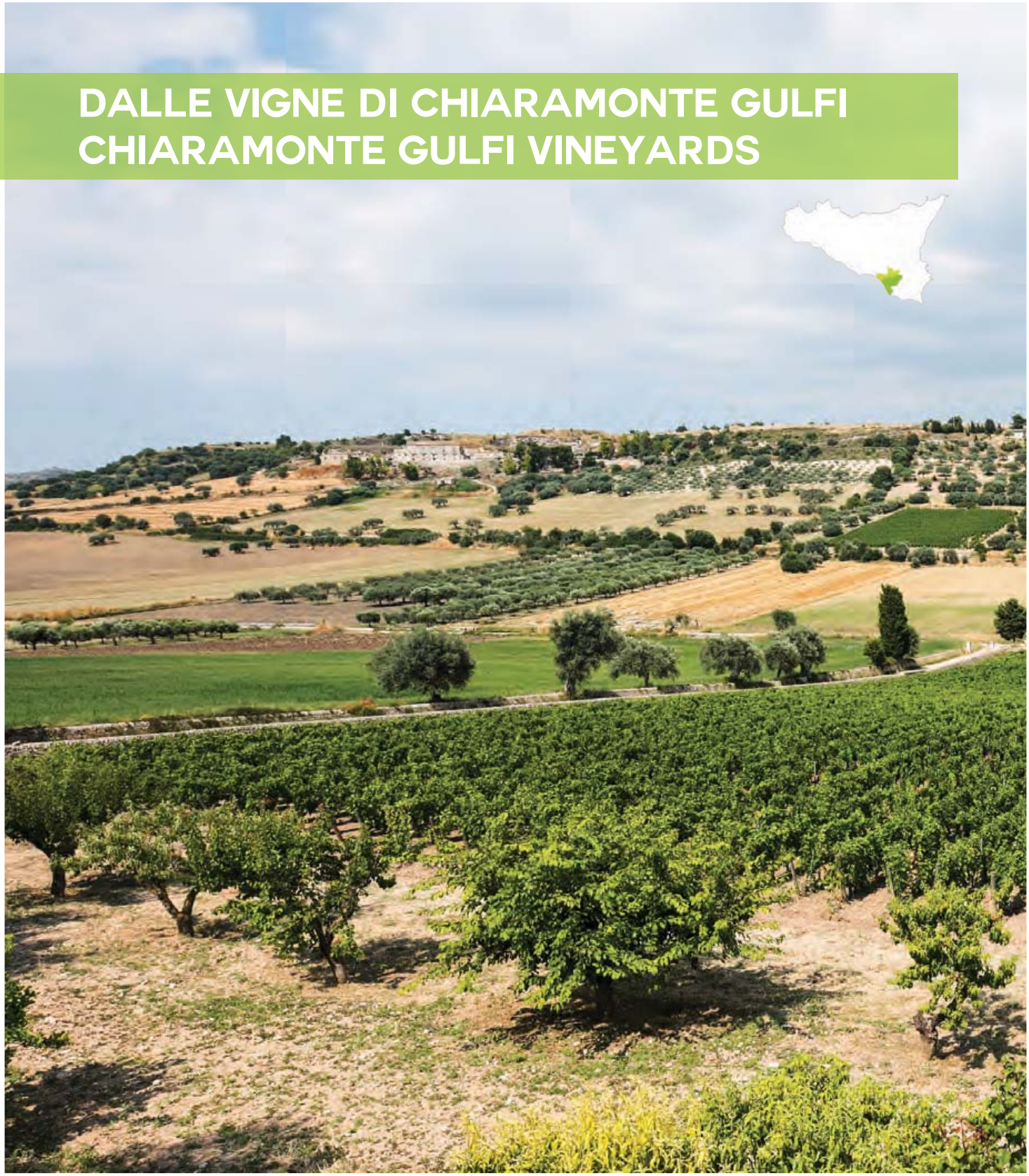
The elegance of Nero d'Avola, marine, iodized, sublime. Vigna San Lorenzo (San Lorenzo Vineyard), red Mediterranean soil.

Rosà:

Il Nero d'Avola rosato, una piacevole brezza marina. Vigna San Lorenzo, terreno sabbioso e rosso mediterraneo.

Nero d'Avola rosé, a pleasant sea breeze. Vigna San Lorenzo (San Lorenzo Vineyard), red Mediterranean soil.

DALLE VIGNE DI CHIARAMONTE GULFI
CHIARAMONTE GULFI VINEYARDS



Valcanzjria:

Vigna Muti, Chardonnay siciliano e Carricante etneo in un blend di grande ed immediata armonia.

Vigna Muti (Muti Vineyard), Sicilian Chardonnay and Etnean Carricante, a blend of great and immediate harmony.

Carjcanti:

Vigna Campo, purezza mineralità ed eleganza.

Vigna Campo (Campo Vineyard), purity, a strong mineral note and elegance.

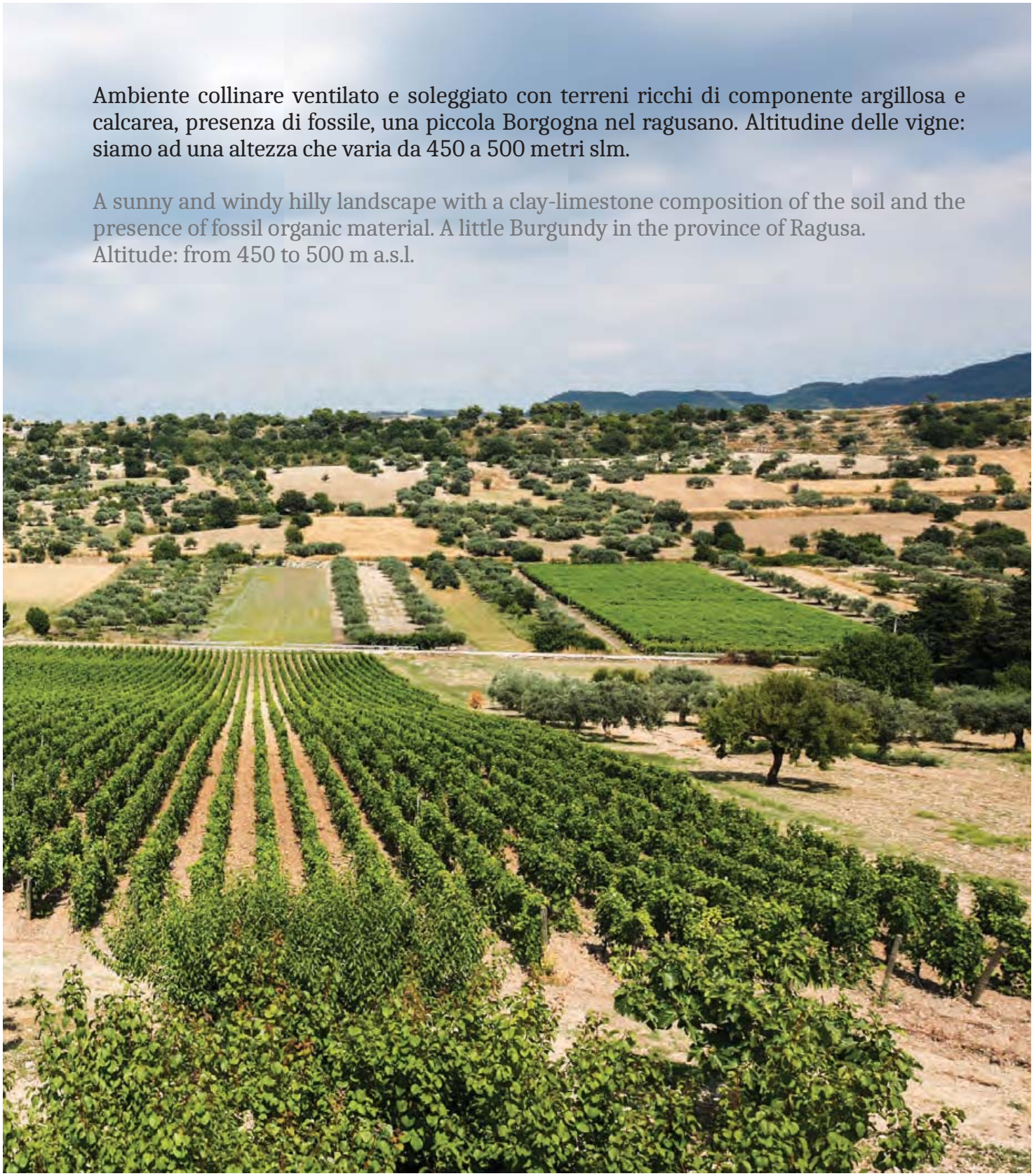
Rossojbleo:

Frutta e freschezza, lo stile giovane del nero d'Avola in purezza.

Fruits and freshness, the young style of Nero d'Avola in purity.

Ambiente collinare ventilato e soleggiato con terreni ricchi di componente argillosa e calcarea, presenza di fossile, una piccola Borgogna nel ragusano. Altitudine delle vigne: siamo ad una altezza che varia da 450 a 500 metri slm.

A sunny and windy hilly landscape with a clay-limestone composition of the soil and the presence of fossil organic material. A little Burgundy in the province of Ragusa.
Altitude: from 450 to 500 m a.s.l.



Nerojbleo:

Un classico, il Nero d'Avola austero in purezza.

A classic, the austere Nero d'Avola in purity.

Cerasuolo di Vittoria:

Nero d'Avola e Frappato insieme, nell'unica D.O.C.G. siciliana, vera espressione di freschezza, tradizione e tipicità.

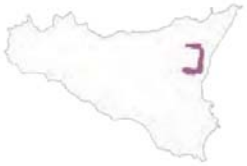
Nero d'Avola and Frappato, together in the only Sicilian D.O.C.G., true expression of freshness, tradition and territory.

Cerasuolo di Vittoria Classico:

Nero d'Avola e Frappato insieme, nell'unica D.O.C.G. siciliana, tradizione e tipicità che non temono il tempo.

Nero d'Avola and Frappato, together in the only Sicilian D.O.C.G., expression of timeless tradition and territory.

DALLE VIGNE DEL VULCANO ETNA
FROM ETNA VOLCANO VINEYARDS



Suoli vivi, primordiali, generati dalle viscere della Terra, un ambiente in cui convivono tutti insieme fuoco, neve, caldo e freddo, la montagna, il vulcano e il mare: un nord nel sud.
Composizione terreno: tipico vulcanico sabbioso. Altitudine della vigna: siamo ad un'altezza che varia da 800 a 850 metri slm.

Primordial active soils, generated by the bowels of the Earth, a place where fire, snow, heat and cold, the mountain, the volcano and the sea exist together: the North in the South.
Type of soil: volcanic, sandy soil.
Altitude: from 800 to 850 m a.s.l.

Reseca:

L'austerità del nerello Mascalese etneo, sapidità tannica, mineralità, eleganza che sfida il tempo. Vigna Poggio.
The austerity of the Etnean Nerello Mascalese, intense tannic character, mineral, with a timeless elegance. Vigna Poggio (Poggio Vineyard).

Pinò:

La classicità del vitigno francese più famoso, il Pinot Noir, tra le sabbie e i lapilli del vulcano più alto d'Europa, unico nel suo genere. Vigna Poggio.
The most famous French vine, Pinot Noir, cultivated on a soil composed of a mixture of volcanic materials, sand and lapillus from the highest volcano in Europe. Vigna Poggio (Poggio Vineyard).

Welcome in

Locanda Gulfi

Il nostro ristorante
Our restaurant

La Locanda Gulfi è un luogo ideale per piacevolissimi percorsi enogastronomici, romantiche cene, banchetti e ricevimenti. I nostri ambienti, perfettamente integrati con l'ameno paesaggio circostante, si adattano a qualsiasi esigenza enogastronomica e di convivialità. Una sala ristorante da 40 posti vi accoglierà per momenti romantici o cene di famiglia. La sala barbecue, tipica e spaziosa, da 60 posti sarà a vostra disposizione per eccitanti percorsi enogastronomici siciliani e non solo. Nel cuore della nostra cantina, in un ambiente scavato nella roccia, la sala meetings da 160 coperti, sarà a vostra disposizione per ricevimenti e degustazioni. Nella bella stagione e nelle solari giornate, saremo lieti di mettervi a disposizione la terrazza per divertenti e piacevoli cocktail e buffet all'aperto, pranzi e cene con vista sui verdi pascoli, lussureggianti vigneti e secolari olivi.

Locanda Gulfi is an ideal place for very enjoyable wine and food tasting tours, romantic dinners, banquets and receptions. Our restaurant is suited for all types of pleasures of the table. A restaurant seating 40 people will welcome you for romantic moments or family dinners. The typical and spacious barbeque hall that seats 60 people will be at your disposal for exciting wine and food tasting experiences of Sicilian foods and more. During the warmer seasons and sunny days we will be happy to put the terrace at your disposal for cocktails and buffets.

Vista sulle vigne, momenti di relax...
Vineyard landscape, relaxing moments...

Cura per i dettagli,
accoglienza siciliana

Attention to details, sicilian hospitality

Spaziose, luminose e accoglienti, le camere della Locanda Gulfi sono dotate di ogni comfort. Arredate in tipico stile del luogo e con mobili appositamente realizzati da maestri artigiani locali, trasmettono tutto il calore della vera ospitalità siciliana. Spazi eleganti e distensivi rendono il soggiorno piacevole e rilassante.

The spacious, luminous and welcoming rooms of the Locanda Gulfi offer every comfort. The rooms are furnished in the area's traditional style. The furniture, specially made by local artisans, and transmits the warm of true Sicilian hospitality. These elegant and relaxing rooms allow for a truly pleasurable stay.

Il luogo ideale per le vostre cerimonie

The ideal place for your ceremonies

ed eventi
and events

le attivita' in Locanda Gulfi

Activities in Locanda Gulfi

Degustazioni in Cantina
Tastings

Tour lungo le fasi principali della vinificazione e affinamento e degustazione dei vini Gulfi in Cantina in abbinamento a prodotti tipici del territorio.

Tour along the main stages of wine vinification and aging; wine tasting in the Gulfi cellar in combination with local products.

Tour nelle vigne
Vineyard tour

Una serie di appuntamenti durante l'anno, durante i quali il nostro enologo vi accompagnerà in una visita guidata all'interno delle nostre vigne, tour con degustazione i vini e prodotti tipici.

Our oenologist will take you on a guided tour of the vineyard during which you will be able to taste wines and other typical foods.

Scuola di cucina
Cooking class

Una serie di appuntamenti durante l'anno, durante i quali nostro chef vi accompagnerà "dietro le quinte" della Locanda per il "cooking class": davanti ai fornelli della cucina vi illustrerà alcune tipiche ricette della cultura gastronomica siciliana.

Our chef, will take you behind the Locanda's cooking stove for cooking classes, where he will illustrate some typical Sicilian recipes.

la Sicilia e l'Unesco

Sicily and Unesco

A pochi chilometri da Chiaramonte Gulfi ricordiamo i sei siti segnalati come patrimonio mondiale dell'umanità:
Valle dei templi di Agrigento
La Villa Romana del Casale di Piazza Armerina
Le città tardo barocche del Val di Noto (sud-est della Sicilia)
Siracusa e le testimonianze culturali greche, romane, bizantine e normanne
Le necropoli rupestri di Pantalica
Vulcano Etna

Six important world cultural heritage sites
are only a few kilometres from Chiaramonte Gulfi:
Valley of the Temples of Agrigento
The Villa Romana del Casale in Piazza Armerina
Late Baroque Towns of the Val di Noto (South-eastern Sicily)
Syracuse and cultural Greek, Roman, Byzantine and Norman relics
The Rocky Necropolis of Pantalica
Etna Volcano

Agrigento

Necropoli rupestri di Pantalica

Siracusa, teatro greco

Villa del Casale, Piazza Armerina

Vulcano Etna

Noto e il barocco

ultimi premi
latest awards

Robert Parker's Wine Advocate

"...coloro che desiderano comprendere come si possa creare un Nero d'Avola così fantastico, devono tenersi strette le nuove annate Gulfi. E' evidente la comunanza di stile, ma i 5 Nero d'Avola di Gulfi sanno offrire anche sensazioni molto diverse tra di loro".

Robert Parker

punti	vino	annata
pt 90	Cerasuolo di Vittoria	2014
pt 91+	Nerojbleo	2012
pt 93	Neromaccarj	2011
pt 92	Nerobaronj	2011
pt 91	Nerosanlorè	2011
pt 95	Nerobaronj	2008
pt 94	Neromaccarj	2008
pt 92+	Nerosanlore'	2008
pt 91	Nerobufaleffj	2008
pt 92	Nerobaronj	2007
pt 92	Nerojbleo	2007
pt 92	Reseca	2007

Antonio Galloni vinous
explore all things wine

"Non c'è miglior produttore di Nero d'Avola in Sicilia, e alla famiglia Catania va dato credito essere stata la prima a lanciare e credere nei vini prodotti da singole contrade che mostrano le differenze tra le zone delle vigne. I vini sono tutti molto intensi e concentrati e parlano chiaramente di un angolo sud-orientale dell'isola, in particolare della sottozona Pachino, famosa nel mondo per la sua altissima qualità di pomodori e la sua ottimo olio d'oliva extra vergine. Nel corso degli anni, l'azienda ha anche iniziato a fare vini sull' Etna, nonché un interessante Pinot Nero. "

Antonio Galloni

punti	vino	annata
pt 92+	Cerasuolo di Vittoria cl.	2014
pt 90+	Nerojbleo	2012
pt 94+	Nerobufaleffj	2011
pt 94	Nerosanlore'	2011
pt 91	Nerobaronj	2011
pt 90+	Neromaccarj	2011
pt 90	Valcanzjria	2011

Wine Spectator

punti	vino	annata
pt 90	Nerobaronj	2010
pt 91	Nerobufaleffj	2009
pt 91	Nerobaronj	2009
pt 90	Neromaccarj	2009
pt 90	Nerosanlore'	2009
pt 92	Nerobufaleffj	2008
pt 91	Neromaccarj	2008

Decanter
the world's best wine magazine

Decanter / Italy's Top Pinot Noir 2018
Citato tra i migliori dieci Pinot da degustare
Pinò 2013 90 pt

Slow wine

"...il progetto Gulfi è una
delle realtà più interessanti
del panorama vinicolo siciliano."

Slow Wine Guida 2012

punti	vino	annata
vino slow	Cerasuolo di Vittoria cl.	2014
vino slow	Carjcanti	2013
vino slow	Carjcanti	2012
vino slow	Carjcanti	2011
grande vino	Cerasuolo di Vittoria	2011
grande vino	Cerasuolo di Vittoria	2010 (nello stesso anno inclusa tra i migliori 180 produttori in guida)

GAMBERO ROSSO

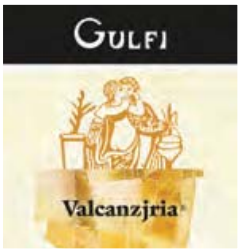
punti	vino	annata
3 bicchieri e 3 bicchieri verdi	Neromaccarj	2008
3 bicchieri e 3 bicchieri verdi	Neromaccarj	2007
3 bicchieri e 3 bicchieri verdi	Nerobufaleffj	2007

JancisRobinson.com

punti	vino	annata
17	Cerasuolo di Vittoria	2015
16.5	Reseca Vigne Giovani	2015
17	Reseca Vigne Vecchie	2015
17	Carjcanti	2013
16	Cerasuolo di Vittoria	2013
15.5	Cerasuolo di Vittoria Cl.	2013
16.5	Reseca	2013
17	Pinò	2013
17.5	Pinò	2012
17.5	Pinò	2012
17	Nerojbleo	2012
17	Pinò	2011
16.5	Cerasuolo di Vittoria	2011
16	Valcanzjria	2011
16	Rossojbleo	2011
17	Reseca	2010
17	Pinò	2010
16	Neromaccarj	2010
16.5	Nero Maccarj	2009
17.5	Reseca	2008
17	Nerojbleo	2008
18	Nerosanlorè	2007
17.5	Reseca	2007
17.5	Neromaccarj	2007
17	Nerobaronj	2007
17	Nerobuffaleffj	2007
17	Nerosanlorè	2007
16.5	Nerojbleo	2007
16.5	Neromaccarj	2007

I NOSTRI VINI
OUR WINES

N. BOTTIGLIE: 220.000 +/- 10% a seconda degli anni
Agricoltura bio
Concimazione: stallatico/sovescio alternati
No diserbanti no fungicidi
No irrigazione
Cantina: prodotto non modificato chimicamente
per preservare le caratteristiche della materia prima
3 siti produttivi: CHIARAMONTE GULFI, PACHINO, ETNA



VALCANZJRIA
Chardonnay
Carricante

CARJCANTI
Carricante

ROSSOJBLEO
Nero d'Avola

CERASUOLO DI VITTORIA
Nero d'Avola
Frappato

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO
Nero d'Avola
Frappato

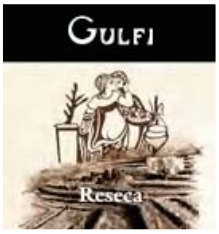
NEROJBLEO
Nero d'Avola

DOC Etna Rosso
Area Vulcano Etna
Etna Volcano Area

DOCG Cerasuolo di Vittoria
Area Monti Iblei
Iblei Mountain Area

DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico
Area Monti Iblei
Iblei Mountain Area

DOC Eloro
Area Val di Noto
Noto Valley Area



RESECA
Nerello Mascalese

PINO'
Pinot Nero

PALERMO

Randazzo

Etna volcano

CATANIA

AGRIGENTO

Chiaramonte Gulfi
Cantina Gulfi

Avola
Noto

Pachino

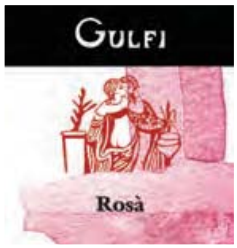
Marzamemi

NEROMACCARJ
Nero d'Avola

NEROBARONJ
Nero d'Avola

NEROSANLORE'
Nero d'Avola

NEROBUFALEFFJ
Nero d'Avola



ROSA'
Nero d'Avola

a presto!

GULFI

Cantina - *Cellar*:
C.da. Patrìa 97012 Chiaramonte Gulfi (Rg)
Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728

Sede commerciale - *Head office*:
Via C. Battisti 78, 20862 Arcore (MB) Tel. +39.039.61341
info@gulfi.it

Per prenotazioni - *For reservations*:
Locanda Gulfi, C. da Patria 97012 Chiaramonte Gulfi (Rg) Tel. +39.0932.928081
locandagulfi@gulfi.it

Come raggiungerci - *Directions*:
seguire le indicazioni stradali - *Follow the signs*
per Azienda Agricola Gulfi, Chiaramonte Gulfi, dalla SP 7 e 8

www.gulfi.it