

ETNA BIANCO «MOGANAZZI» LE VIGNE DI ELI 2014

ЭТНА БЬЯНКО «МОГАНАЦЦИ» ЛЕ ВИНЬ ДИ ЭЛИ 2014



Вино белое сухое

Аппелласьон: Etna Bianco DOC

Сорта винограда: 100% Карриканте

Содержание алкоголя: 12%

Способ сбора урожая: полностью ручной

Период сбора урожая: первая декада октября



Хозяйство Le Vigne Di Eli было основано в 2002 году тосканцем Марко де Грация, владельцем Tenuta delle Terre Nere. Оно располагается на северном и восточном склонах вулкана Этна. Область производства вин сосредоточена между небольшими городками Кастильоне ди Сицилия, Рандаццо, Бьянкавила и Мило. Ежегодное производство – 52 000 бутылок. В хозяйстве практикуются органические методы.

В хозяйстве выращиваются только местные сицилийские сорта: Нерелло Маскалезе, Нерелло Капучо, Карриканте, Катаррато, Инзолия, Греканико, Минелла и т.д. Общая площадь виноградников составляет 23 га.

Линейка вин «Le Vigne di Eli» – проявление любви к дочери Марко Элене (Эли). На каждой бутылке используются рисунки Эли. Значительная часть поступлений от продажи вин из этой линейки поступает в благотворительный фонд детской больницы Мейера во Флоренции.

Терруар:

Виноградники располагаются на высоте 700-900 м над уровнем моря. Почвы, преимущественно, вулканические, с примесью черной пемзы. Лозы были высажены в 1970 году.

Moganazzi – это отдельный виноградник, характеризующийся преобладанием черной пемзы и обширным слоем вулканического пепла.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проводится во французских дубовых бочках в течение 15-20 дней. Далее проводится малолактическая ферментация, а затем следует выдержка во французских барриках в течении 10 месяцев. Перед продажей вино выдерживается в бутылке 4 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый с золотыми отблесками.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты спелых тропических фруктов и меда переплетаются с нюансами ванили и легкими сливочными оттенками.

Вкус: Мягкий, бархатистый, со сливочным послевкусием. Легкое, освежающее вино.

Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с легкими закусками и салатами, а также с молодыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.