

# BAGLIO DEL SOLE INZOLIA FEUDI DEL PISCIOTTO

## БАЛЬЁ ДЕЛЬ СОЛЕ ИНЦОЛИЯ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



**Вино белое сухое**

**Категория:** Sicilia IGT

**Сорт винограда:** 100% Инзолия

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Хозяйство Feudi del Pisciotto расположено на юго-востоке Сицилии в нескольких минутах езды от Кальтаджироне (столица керамики Сицилии), на расстоянии 7 км от моря, в окружении заповедника Пишотто, с его богатыми посадками пробкового дуба.

Поместье восходит к 1700-м годам и когда-то было одним из крупнейших на Сицилии. Непосредственно винодельня является современной и оснащенной по последнему слову техники (осн. в 2000 г.), а хранилище для выдержки вин, напротив, датируется периодом античности. Все вина производятся согласно гравитационному принципу - все сусло и вино перемещается под силой собственной тяжести, без использования каких-либо насосов, что является наиболее подходящим для создания гармоничных вин.

Главным виноделом Дома является всемирно известный энолог Алессандро Челлай.

### **Терруар:**

Виноградники площадью 44 га располагаются в регионе Ниццери, преимущественно на песчаных почвах на высоте 80 метров над уровнем моря и имеют юго-западную экспозицию.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград собирается вручную в конце августа. Ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C, с последующей малолактической ферментацией. Вино выдерживается 6 месяцев в стальных и бетонных чанах, и ещё 4 месяца в бутылках.



### **Оценки и рейтинги:**

James Suckling'12 - 90 баллов;

Wine Spectator'12 - 87 баллов



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Светло-соломенный.

**Аромат:** Элегантные ноты белых цветов, с оттенками цитрусовых и спелых бананов.

**Вкус:** Яркий, освежающий, наполненный цитрусовыми нотками.

### **Гастрономические рекомендации:**

Отлично в качестве аперитива, с легкими закусками, постными блюдами из птицы и молодыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.