

# NERO D'AVOLA SALLIER DE LA TOUR

## НЕРО Д'АВОЛА САЛЛЬЕР ДЕ ЛА ТУР



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Италия, Сицилия DOC

**Сорт винограда:** 100% Неро д'Авола

**Содержание алкоголя:** 14%

Семья Tasca d'Almerita работает с виноградниками в самом сердце Сицилии с 1830 года. В 2012 году хозяйство Tasca d'Almerita получило награду «Винодельня года» от итальянского гида Gambero Rosso, а в 2019 году его назвали «Европейской винодельней года» по мнению журнала Wine Enthusiast.

Проект Салльер де Ла Тур (Sallier de La Tour) родился в 2008 году, когда Филиберто Саллье де Ла Тур, принц Кампореале, фермер-джентльмен и страстный романтик, попросил хозяйство Tasca d'Almerita позаботиться о своем прекрасном поместье, находящемся в нескольких километрах от Палермо. Представители хозяйства начали с огромным желанием и энтузиазмом.

В поместье Sallier de La Tour особое внимание уделяется сорту Сира, которую там досконально изучили и решили, что именно этот сорт винограда наилучшим образом отражает уникальность и специфичность данной территории. Кроме сорта Сира здесь возделываются сорта Грилло, Инзолия и Неро д'Авола.

**Терруар:** виноград выращивается в поместье Салльер де ла Тур, недалеко от местечка Монреале. Плотность посадки – 4000 лоз/га. Почвы здесь разнообразные: встречаются глинистые, каменистые, известняковые.

Благодаря четырем искусственным озерам виноградники никогда не страдают от горячего и сухого ветра сирокко, который временами свирепствует жарким сицилийским летом.

Низкая урожайность сорта Неро д'Авола гарантирует высокое качество и густоту производимого из него вина.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную в небольшие контейнеры, доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 28°C. Далее проводится малолактическая ферментация. 70% вина выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали, 30% - 12 месяцев в 225 литровых бочках из французского дуба 2 и 3 пассажа.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий рубиново-красный.

**Аромат:** яркий, с нотами черники, черешни, засахаренной черной смородины, лакрицы, кофе и ванили.

**Вкус:** насыщенное, полнотелое вино с хорошей структурой и продолжительным пряным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо с колбасами, салями, мясо на гриле, с острыми соусами и выдержанными сырами. Температура подачи: 16° - 18° C.