

ETNA ROSSO LE VIGNE DI ELI MARC DE GRAZIA 2013

ЭТНА РОССО ЛЕ ВИНЬЕ ДИ ЭЛИ МАРК ДЕ ГРАЦИЯ 2013



Вино красное сухое

Аппелласьон: Etna Rosso DOC

Сорта винограда: 98% Нерелло Маскалезе, 2% Нерелло Капучо

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 12 000 бутылок

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, Бьянкавилла 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 650-700 м над уровнем моря. Урожайность – 5-6 тонн/га. Почвы, преимущественно, вулканические. Лозы Неролло Маскалезе и Капучо были заложены в 1957 и 1967 годах соответственно.

Винификация и выдержка вина:

Проводится предферментационная мацерация на кожице. Ферментация с натуральными дрожжами проходит в стальных чанах в течение 15-20 дней при контролируемой температуре 15-18°C. Далее проводится малолактическая ферментация, затем

выдержка во французских барриках объемом 10-30 гектолитров в течение 10-11 месяцев, а затем еще 1 месяц вино выдерживается в стали.



Органолептические характеристики:

Цвет: яркий рубиновый.

Аромат: интенсивные ароматы красных ягод, переплетающиеся с минеральными нюансами, нотами джема и лакрицы.

Вкус: Мягкий, бархатистый, с элегантными танинами.

Гастрономические рекомендации:

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



Оценки и рейтинги:

Vinous Antonio Galloni'13 – 93 балла,

Wine Enthusiast'12 – 90 баллов,

Stephen Tanzer'11 – 92 балла.