

# BAGLIO DEL SOLE MERLOT/SYRAH FEUDI DEL PISCIOOTTO БАЛЬЁ ДЕЛЬ СОЛЕ МЕРЛО/СИРА ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



**Вино красное сухое**

**Категория:** Terre Siciliane IGT

**Сорта винограда:** 50% Мерло, 50% Сира

**Содержание алкоголя:** 13,5%



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 Ниццеми, преимущественно на песчаных почвах на высоте 80 метров над уровнем моря и имеют юго-западную экспозицию.

## **Винификация и выдержка вина:**

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C. Вино выдерживается 6 месяцев в стальных и бетонных чанах, и ещё 4 месяца в бутылках.



## **Оценки и рейтинги:**

James Suckling – 87 баллов

Wine Spectator – 88 баллов.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый.

**Аромат:** Яркие нотки красных ягод и ванильных десертов.

**Вкус:** Мягкие, округлые танины дополненные освежающей кислотностью, с нотами кокосовой стружки и ванильными оттенками.

## **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо с колбасами, салями, блюдами из красного мяса (особенно на гриле), и выдержанными сырами. Температура подачи: 17° - 18° С.