

DAVOLAROSA BRUT ROSE FEUDI DEL PISCIOOTTO

ДАВОЛАРОЗА БРЮТ РОЗЕ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино розовое игристое брют

Категория: Terre Siciliane IGT
Сорт винограда: 100% Неро д'Авола
Содержание алкоголя: 12,5%
Остаточный сахар: 10 г/л

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.

Davolarosa - это игристое вино с сицилийским характером с лучших виноградников Феуди дель Пишотто.

Терруар:

Виноградники расположены в коммуне Нишеми, на почвах лёсс, на высоте 100 м над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в последнюю неделю сентября. Первичная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Малолактическая ферментация - частично проводится. Вино производится по методу Шарма. Выдержка составляет 3 месяца в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Коралловый, хороший перляж.

Аромат: Интенсивный и элегантный букет с нотами лепестков розы и цитрусовых.

Вкус: Освежающее вино, с гармоничной кислотностью и фруктовыми нотками, и длительным послевкусием.

Гастрономические сочетания:

Превосходно на аперитив, сочетается с легкими салатами, большим разнообразием блюд, а особенно с рыбными. Температура подачи: 8-10°C.