

CERASUOLO DI VITTORIA GIAMBATTISTA VALLI ЧЕРАСУОЛО ДИ ВИТТОРИЯ ДЖАМБАТТИСТА ВАЛЛИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Черразуоло ди Виттория DOCG

Сорта винограда: 60% Неро д'Авола, 40% Фрапгато

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 - сусло и вино перемещается под силой собственной тяжести, без использования каких-либо насосов, что является наиболее подходящим для создания гармоничных вин.

На виноградниках запрещено использование пестицидов и гербицидов. Возраст лоз от 5 до 40 лет.

Главным виноделом хозяйства является всемирно известный - энолог Алессандро Челлай.

Этикетки вин Феуди дель Пишотто разработаны ведущими итальянскими дизайнерами. Желая объединить вино и моду, владелец компании предложил ведущим итальянским дизайнерам создать этикетки для отдельной линейки вин, часть дохода от продаж которых идет на реставрацию предметов сицилийских художников и скульпторов.

Вино создано в сотрудничестве с домом мод Джамбаттиста Валли.

Терруар:

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

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Винификация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C. Вино выдерживается 10 месяцев в барриках (50% - новые, 50% - вторично использованные) и еще 12 месяцев в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'11 - 90 баллов;

Gambero Rosso'15 - 3 бокала.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный цвет спелой черешни.

Аромат: Интенсивный, яркий, с нотами спелого граната.

Вкус: Мощное и полнотелое вино с превосходной структурой и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдут блюда из телятины и кролика, а также выдержанные сыры. Температура подачи: 16-18°C.