

GRILLO CAROLINA MARENCO FEUDI DEL PISCIOTTO ГРИЛЛО КАРОЛИНА МАРЕНГО ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино белое сухое

Категория: Sicilia IGT

Сорт винограда: 100% Грилло

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 6 000 бутылок

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.

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 искусства Сицилийских художников и скульпторов.

Вино создано в сотрудничестве с домом мод Каролина Маренго.

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 8 месяцев в барриках (50% - новые, и 50% - вторично использованные); и еще 8 месяцев в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный.

Аромат: Яркий, с нотами спелой дыни, груши, яблока, с легкими сливочно-ореховыми оттенками.

Вкус: Легкое, сбалансированное вино с нотами спелых цитрусовых в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с легкими овощными салатами, рыбой и морепродуктами, блюдами из белого мяса. Температура подачи: 12-14°C.



Оценки и рейтинги:

James Sackling'14 - 89 баллов;

Vinous'14 - 91 балл.