

# CICALA ROSE FELLINE

## ЧИКАЛА РОЗЕ ФЕЛЛИНЕ



**Вино розовое сухое**

**Регион:** Апулия

**Сорт винограда:** 100% Негроамаро

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Компания Feline – хорошо известное семейное винодельческое хозяйство, сыгравшее ведущую роль в успехе и восстановлении сорта Примитиво ди Мандурия. Феллине – важная часть проекта «Академия Рачеми», созданного Грегори Перруччи, целью которого является исследование, восстановление и популяризация автохтонных сортов винограда региона Апулия.

Сегодня площади виноградников хозяйства составляют 118 га, и охватывают четыре терруара в равнинной территории.

Феллине – название происходит от территории Мандурии, неподалеку от знаменитых пляжей, где находятся остатки древнего города Феллина. Именно сюда, на побережье Ионического моря, по легенде, в 45 году н.э. по пути в Рим высадился проповедовавший христианство Святой Пётр. Обитатели города Феллине оказали ему помощь, а Пётр чудесным образом излечил их царя и жителей от проказы. Так феллинцы стали последователями новой веры, а Пётр последовал далее в Рим, где основал христианскую церковь и стал первым в истории Папой Римским.

### **Терруар:**

Участок расположен в области Саленто – царстве розе. Почвы здесь каменистые, красные, с высоким содержанием известняка и глины.

### **Винификация и выдержка вина:**

Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина также проводится в стальных чанах для сохранения яркого, свежего характера вина.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Ярко-розовый.

**Аромат:** Яркий фруктово-ягодный букет (спелая клубника и слива, малина) с тонкими нотками подлеска.

**Вкус:** Свежий, с приятной кислотностью и ярким вкусом спелых ягод.

### **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подходит к различным салатам, овощам на гриле, блюдам из мяса птицы, рыбы и дичи, а также с сырами. Температура подачи: 10-12 °С.