

# BAGLIO DEL SOLE NERO D'AVOLA FEUDI DEL PISCIOTTO

## БАЛЬЁ ДЕЛЬ СОЛЕ НЕРО Д'АВОЛА ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



### Вино красное сухое

**Категория:** Терре Сицилиане IGT

**Сорт винограда:** 100% Неро д'Авола

**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 погреб для выдержки вин, напротив, датируется периодом античности. Все вина производятся согласно гравитационному принципу - сусло и вино перемещаются 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.

### Терруар:

Виноградники площадью 44 га располагаются в регионе Ниццери, 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. Винификация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C. Вино выдерживается 6 месяцев в стальных и бетонных чанах, затем 4 месяца в бутылках.

### Оценки и рейтинги:

I Vini di Veronelli'14 - 3 звезды;

Wine Spectator'14 - 87 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиново-красный с фиолетовым отблеском.

**Аромат:** Выразительные ноты спелой сливы, средиземноморских трав, с легкими оттенками черного перца.

**Вкус:** Полнотелое, мясистое вино, с шелковистыми танинами, сочным фруктовым вкусом, дополненным нотами кофе, шоколада и специй.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к жаркому из говядины или свинины, жареной индейке и дичи, стейку из тунца. Температура подачи: 16° - 18° C.