

L'ETERNO FEUDI DEL PISCIOOTTO

Л'ЕТЕРНО ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино красное сухое

Категория: Сицилия IGT

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12,5%

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 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.

L'eterno в переводе с итальянского языка значит «Господь» и на его бутылке изображена часть одноименного творения знаменитого сицилийского скульптора XVII века - Джакомо Серпотта. Данная скульптура бога была первой из отреставрированных на средства, полученные от продажи вин хозяйства Феуди дель Пишотто.

Терруар:

Виноградник располагается в регионе Ниццими на песчаных почвах на высоте 270 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Винификация в стальных чанах при контролируемой температуре. Вино выдерживается 12 месяцев в новых барриках, затем 6 месяцев в бутылках.

Оценки и рейтинги:

James Suckling'11 - 91 балл;

Wine Spectator'14 - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый, с гранатовым отблеском.

Аромат: Сложный, сочетающий в себе нотки цветов фиалок, ягод черной смородины, спелой малины и легкие оттенки специй и табака.

Вкус: Тонкий и элегантный, полнотелый, обладающий шелковистой структурой и округлыми танинами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с колбасами, салями, с различными паштетами, тушеным мясом, грибами.
Температура подачи: 16° - 18° С.