

# ETNA ROSSO PIGNATUNI LE VIGNE DI ELI 2012

## ЭТНА РОССО ПИНЬЯТУНИ ЛЕ ВИНЬ ДИ ЭЛИ 2012



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Etna Rosso DOC

**Сорта винограда:** 98% Нерелло Маскалезе, 2% Нерелло Капучо

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Период сбора урожая:** первая декада октября

Хозяйство Le Vigne Di Eli было основано в 2002 году тосканцем Марко де Грация, владельцем Tenuta delle Terre Nere. Оно располагается на северном и восточном склонах вулкана Этна. Область производства вин сосредоточена между небольшими городками Кастильоне ди Сицилия, Рандаццо, Бьянкавилла и Мило. Ежегодное производство – 52 000 бутылок. В хозяйстве практикуются органические методы.

В хозяйстве выращиваются только местные сицилийские сорта: Нерелло Маскалезе, Нерелло Капучо, Карриканте, Катаррато, Инзолия, Греканико, Минелла и т.д. Общая площадь виноградников составляет 23 га.

Линейка вин «Le Vigne di Eli» – проявление любви к дочери Марко Элене (Эли). На каждой бутылке используются рисунки Эли. Значительная часть поступлений от продажи вин из этой линейки поступает в благотворительный фонд детской больницы Мейера во Флоренции.

### Терруар:

Виноградники располагаются на высоте 700-900 м над уровнем моря. Урожайность – 5-6 тонн/га. Почвы, преимущественно, вулканические. Для производства вина Pignatuni используется виноград со старых (70 лет) лоз.

### Винификация и выдержка вина:

В начале проводится непродолжительная мацерация на кожице. Винификация проходит в чанах из нержавеющей стали в течение 15-20 дней при контролируемой температуре 15-18°C. Там же проводится малолактическая ферментация. Затем вино выдерживается во французских барриках (20% из которых новые) в течение 18 месяцев. Вино разливается в бутылки без фильтрации, поэтому может потребоваться декантация.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенный рубиновый.

**Аромат:** интенсивные ароматы красных ягод, переплетающиеся с земляными и минеральными нюансами, нотами джема и лакрицы.

**Вкус:** Мягкий, бархатистый, с элегантными танинами, полнотелое вино.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с легкими закусками и салатами, а также с молодыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.



### Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'13 – 92 балла,

Wine Enthusiast'12 – 90 баллов,

Stephen Tanzer'11 – 92 балла.