

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



**Вино белое сухое**

**Категория:** Сицилия 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 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.

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. Вино выдерживается 8 месяцев в барриках (50% - новые, и 50% - вторично использованные), затем 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.