

INZOLIA SALLIER DE LA TOUR

ИНЗОЛИЯ САЛЛЬЕР ДЕ ЛА ТУР



Вино белое сухое

Зона производства: Италия, Сицилия DOC

Сорт винограда: 100% Инзолия

Содержание алкоголя: 12%

Семья Tasca d'Almerita работает с виноградниками в самом сердце Сицилии с 1830 года. В 2012 году хозяйство Tasca d'Almerita получило награду «Винодельня года» от итальянского гида Gambero Rosso, а в 2019 году его назвали «Европейской винодельней года» по мнению журнала Wine Enthusiast.

Проект Салльер де Ла Тур (Sallier de La Tour) родился в 2008 году, когда Филиберто Саллье де Ла Тур, принц Кампореале, фермер-джентльмен и страстный романтик, попросил хозяйство Tasca d'Almerita позаботиться о своем прекрасном поместье, находящемся в нескольких километрах от Палермо. Представители хозяйства начали с огромным желанием и энтузиазмом.

В поместье Sallier de La Tour особое внимание уделяется сорту Сира, которую там досконально изучили и решили, что именно этот сорт винограда наилучшим образом отражает уникальность и специфичность данной территории. Кроме сорта Сира здесь возделываются сорта Грилло, Инзолия и Неро д'Авола.

Терруар: виноград выращивается в поместье Салльер де ла Тур, недалеко от местечка Монреале. Плотность посадки – 4200 лоз/га. Почвы здесь разнообразные: встречаются глинистые, каменистые, известняковые.

Благодаря четырем искусственным озерам виноградники никогда не страдают от горячего и сухого ветра сирокко, который временами свирепствует жарким сицилийским летом.

Инзолия – это древний сорт винограда, который когда-то исключительно использовался на Сицилии для производства вина.

Винификация и выдержка вина: виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Винификация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 16°C. Малолактическая ферментация не проводится. Далее вино выдерживается на осадке около 4 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками.

Аромат: угадываются элегантные ноты белых цветов, сицилийского мандарина и спелой груши-дюшес.

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: 10-12°C.