

PIETRALUNA FELLINE

ПЬЕТРАЛУНА ФЕЛЛИНЕ



Вино красное полусухое

Регион: Саленто, Апулия

Сорт винограда: 100% Негроамаро

Содержание алкоголя: 13%

Компания Feline – хорошо известное семейное винодельческое хозяйство, сыгравшее ведущую роль в успехе и восстановлении сорта Примитиво ди Мандурия. Феллине – важная часть проекта «Академия Рачеми», созданного Грегори Перруччи, целью которого является исследование, восстановление и популяризация автохтонных сортов винограда региона Апулия.

Сегодня площади виноградников хозяйства составляют 118 га, и охватывают четыре терруара в равнинной территории.

Феллине – название происходит от территории Мандурии, неподалеку от знаменитых пляжей, где находятся остатки древнего города Феллина. Именно сюда, на побережье Ионического моря, по легенде, в 45 году н.э. по пути в Рим высадился проповедовавший христианство Святой Пётр. Обитатели города Феллине оказали ему помощь, а Пётр чудесным образом излечил их царя и жителей от проказы. Так феллинцы стали последователями новой веры, а Пётр последовал далее в Рим, где основал христианскую церковь и стал первым в истории Папой Римским.

Терруар:

Виноградники расположены в провинции Бриндизи, Таранто, на рыхлой почве средней глубины.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в середине сентября. Ферментация проходит в чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина в стальных чанах.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'09 – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Выразительные ноты спелых красных ягод и средиземноморских трав.

Вкус: Богатый фруктовый вкус, с нотами сладкой лакрицы. Вино плотное, насыщено мягкими, обволакивающими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с традиционными блюдами апулийской кухни, хорошо с различными закусками, мясными паштетами. Температура подачи: 18-20 °C