

# ETNA ROSSO «MOGANAZZI-VOLTA SCIARA» LE VIGNE DI ELI ЭТНА РОССО «МОГАНАЦЦИ-ВОЛЬТА СКЪЯРА» ЛЕ ВИНЬ ДИ ЭЛИ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Etna Rosso DOC.

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

**Способ сбора урожая:** полностью ручной.

**Период сбора урожая:** первая декада октября.

**Содержание алкоголя:** 14%.

Хозяйство Tenuta delle Terre Nere, владельцем которого является тосканец Марко де Грация, было основано в 2002 году. 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.

Линейка вин «Le Vigne di Eli» – проявление любви к дочери Марко Елене (Эли). На каждой бутылке используются рисунки Елены (Эли). Значительная часть небольших поступлений от продажи вин из этой линейки поступает в детскую больницу Мейера во Флоренции.

## Терруар:

Виноградники располагаются на высоте 700-900 м над уровнем моря. 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. Урожайность – 5-6 тонн/га. Почвы, преимущественно, вулканические, с примесью черной пемзы и вулканического пепла. Средний возраст лоз: 25-60 лет.

## Винификация и выдержка вина:

В начале проводится непродолжительная мацерация на коже. 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:** яркий рубиново-красный.

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

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

**Гастрономические рекомендации:** отлично сочетается с разнообразными видами паст, мясными блюдами, полутвердыми и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18°C.



## Оценки и рейтинги:

The Wine Front'13 – 94 балла,  
Vinous Antonio Galloni'13 – 92 балла,  
Stephen Tanzer'11 – 92 балла.