

PASSITO GIANFRANCO FERRE FEUDI DEL PISCIOOTTO

ПАССИТО ДЖАНФРАНКО ФЕРРЕ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино белое сладкое

Категория: Сицилия IGT

Сорта винограда: 50% Гевюрцтраминер, 50% Семийон

Содержание алкоголя: 16%

Объем производства: 2 000 бутылок

Объем бутылки: 0,5 л



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 хранилище для выдержки вин, напротив, датируется периодом античности. Все вина производятся согласно гравитационному принципу - суло и вино перемещается под силой собственной тяжести, что является наиболее подходящим для создания гармоничных вин.

Главным виноделом Дома 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.

Passito Gianfranco Ferre - настоящий вызов: два необычных для Сицилии сорта винограда, отобранные самим Джакомо Татисом. Вино создано в сотрудничестве с известнейшим домом мод Джанфранко Ферре.

Винификация и выдержка вина:

Вино производится методом «пассито», когда собранные вручную ягоды подвяливают в специальных сушильнях. В результате ягоды теряют до 50% своего веса, и в них значительно повышается концентрация сахаров. Алкогольное брожение проходит в дубовых чанах, с последующей малолактикой. Вино выдерживается 12 месяцев в барриках (50% - новые, 50% - второго года использования). Дополнительная выдержка в бутылках: 7 месяцев.

Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'14 - 91 балл; Wine Spectator'13 - 90 баллов;

Wine Spectator'12 - 92 балла; James Suckling - 91 балл;

Wine Enthusiast'09,10 - 90 баллов.

Органолептические характеристики:

Цвет: Янтарный, золотой.

Аромат: яркий, с нотами экзотических фруктов, цветочного мёда и лепестков роз.

Вкус: Хорошо сбалансированный сладкий, с отличным уровнем кислотности, нотами сухофруктов и цветочного меда.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к различным паштетам, фуа-га, отлично с десертами, молодыми сырами и сырами с плесенью. Температура подачи: 10-12°C.

