

GRILLO MOZIA ГРИЛЛО МОЦІЯ



Вино белое сухое

Зона производства: Италия, Сицилия DOC

Сорт винограда: 100% Грилло

Содержание алкоголя: 13,5%



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.

В 2007 году, когда Фонд Уитакера (фонд по охране исторических ценностей) доверил винодельческому хозяйству Таска д'Альмерита проект по восстановлению и продвижению исторических виноградников сорта Грилло, сотрудники винодельни приступили к работе с 12 гектарами виноградников на Моции - острове в лагуне Марсала на западном побережье Сицилии.

Моция - это не только крошечный остров, но и уникальная производственная площадка. Морская экосистема здесь всегда была очень тесно связана с виноградниками. Именно на Моции, вероятно, были посажены первые лозы Грилло, гибрида Катаратто и Зибобо.

Терруар: несмотря на небольшие размеры острова Моция, его природно-климатические условия довольно благоприятны для развития виноградарства. Окружающая лагуна, к примеру, аккумулирует тепло в жаркие дни и отдает его, когда погода становится прохладной.

Виноградники культивируются с помощью органических методов, с естественным поливом, искусственное орошение не проводится. Плотность посадки - 3300 лоз/га, урожайность - 4500 кг/га. Формовка куста - гобеле.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную в небольшие контейнеры. После сбора урожая его сразу же перевозят в лодках на материк, а затем в терморегулируемых грузовиках в поместье Регалеали для сохранения целостности винограда. После этого виноград мягко прессуют. Винификация проводится в стальных чанах при контролируемой температуре 16-18°C. Малолактическая ферментация не проводится. Далее вино выдерживается 5 месяцев на осадке.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'18 - 91 балл,

Wine Enthusiast'18 - 92 балла,

Vinous Antonio Galloni'18 - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-желтый.

Аромат: яркий, с нотами персика, спелой груши, лемонграсса, соломы, аниса и белого перца.

Вкус: удивительно мягкое и сбалансированное вино с нотами цитрусовых и солоноватым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино превосходно на аперитив, с легкими овощными салатами, рыбой и морепродуктами, блюдами из белого мяса.

Температура подачи: 10-12°C.

