

BAGLIO DEL SOLE INZOLIA CATARRATTO

БАЛЬЁ ДЕЛЬ СОЛЕ ИНЗОЛИЯ КАТАРРАТТО



Вино белое сухое

Категория: Сицилия IGT

Сорта винограда: 50% Инзолия, 50% Катарратто

Содержание алкоголя: 12,5%

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 погреб для выдержки вин, напротив, датируется периодом античности. Все вина производятся согласно гравитационному принципу - сусло и вино перемещаются под силой собственной тяжести, без использования каких-либо насосов, что является наиболее подходящим для создания гармоничных вин.

На виноградниках запрещено использование пестицидов и гербицидов. Возраст лоз от 5 до 40 лет.

Главным виноделом хозяйства является всемирно известный энолог - Алессандро Челлай.

Терруар:

Виноградники площадью 44 га располагаются в регионе Ниццеми, преимущественно на песчаных почвах на высоте 80 метров над уровнем моря и имеют юго-западную экспозицию.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в конце августа. Ферментация в стальных чанах при контролируемой температуре, с последующей малолактической ферментацией. Вино выдерживается 6 месяцев в стальных и бетонных чанах, затем 4 месяца в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer – 89 баллов;

Wine Spectator - 87 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный цвет.

Аромат: Букет из цветов, цветущие деревья, с ноткой лимона.

Вкус: Округлое, освежающее, с оттенками цитрусовых и приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично в качестве аперитива, с легкими закусками и салатами, а также с молодыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.