

# ETNA BIANCO LE VIGNE DI ELI

## ЭТНА БЬЯНКО ЛЕ ВИНЬ ДИ ЭЛИ



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Etna Bianco DOC

**Сорта винограда:** 80% Карриканте, 20% Катаратто

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 4 000 бутылок

Хозяйство Le Vigne Di Eli было основано в 2002 году тосканцем Марко де Грация, владельцем Tenuta delle Terre Nere. 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.

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.

Линейка вин «Le Vigne di Eli» – проявление любви к дочери Марко Элене (Эли). На каждой бутылке используются рисунки Эли. Значительная часть поступлений от продажи вин из этой линейки поступает в благотворительный фонд детской больницы Мейера во Флоренции.

### Терруар:

Виноградник, площадью 1 га, располагается в суб-зоне Моганацци, на высоте 900 м над уровнем моря. Урожайность – 5-6 тонн/га. Почвы вулканические. Лозы Карриканте были заложены в 1970 году, а Катаратто в 2007 году.

### Винификация и выдержка вина:

Винификация в чанах из нержавеющей стали в течение 15-20 дней при контролируемой температуре 15-18°C, с последующей малолактической ферментацией.



### Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'11 – 90 баллов.

Wine Spectator'14 – 90 баллов.

Vinous Antonio Galloni'14 – 90 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** красивый соломенно-желтый.

**Аромат:** Выразительные ноты цитрусовых и пряных трав переплетаются с нюансами липы, кедрового ореха, ванили, спелых тропических фруктов и меда.

**Вкус:** Бодрящая, освежающая кислотность сменяется мягким кремовым послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Великолепное гастрономическое вино, отлично со сложными салатами, пастой, блюдами из белого мяса, а также с выдержанными и сырами. Температура подачи: 10-12°C.