

# L'ETERNO FEUDI DEL PISCIOOTTO

## Л'ЕТЕРНО ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



**Вино красное сухое**

**Категория:** Sicilia IGT

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 6 000 бутылок



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 - все сушло и вино перемещается под силой собственной тяжести, без использования каких-либо насосов, что является наиболее подходящим для создания гармоничных вин.

Главным виноделом Дома является всемирно известный энолог Алессандро Челлай.

L'Eterno в переводе с итальянского языка значит «Господь», и на его бутылке изображена часть одноименного творения знаменитого сицилийского скульптора XVII века - Джакомо Серпотта. Данная скульптура бога была первой из отреставрированных на средства, полученные от продажи вин хозяйства Феуди дель Пишотто.

### **Терруар:**

Виноградник располагается в регионе Ниццери на песчаных почвах на высоте 270 метров над уровнем моря.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград собирается вручную. Винификация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C. Вино выдерживается 12 месяцев в новых барриках; и еще 6 месяцев в бутылках.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый, с гранатовым отблеском.

**Аромат:** Сложный, сочетающий в себе нотки цветов фиалок, ягод черной смородины, спелой малины и легкие оттенки специй и табака.

**Вкус:** Тонкий и элегантный, полнотелый, обладающий шелковистой структурой и округлыми танинами.

### **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо с колбасами, салями, с различными паштетами, тушеным мясом, грибами.  
Температура подачи: 16° - 18° С.



### **Оценки и рейтинги:**

James Suckling'11 - 91 балл;

Wine Spectator'14 - 91 балл.