

CERASUOLO DI VITTORIA GIAMBATTISTA VALLI ЧЕРАСУОЛО ДИ ВИТТОРИЯ ДЖАМБАТТИСТА ВАЛЛИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cerasuolo di Vittoria DOCG

Сорта винограда: 60% Неро д'Авола, 40% Фраппато

Содержание алкоголя: 13,5%



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 хранилище для выдержки вин, напротив, датируется периодом античности. Все вина производятся согласно гравитационному принципу - все суло 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.

Этикетки вин Феуди дель Пишотто разработаны ведущими итальянскими дизайнерами. 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 сицилийских художников и скульпторов.

Вино создано в сотрудничестве с домом мод Джамбаттиста Валли.

Терруар:

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

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Винификация в стальных чанах при контролируемой температуре 27°C. Вино выдерживается 10 месяцев в барриках (50% - новые, и 50% - вторично использованные); и еще 12 месяцев в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный цвет спелой черешни.

Аромат: Интенсивный, яркий, с нотами спелого граната.

Вкус: Мощное и полнотелое вино с превосходной структурой и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдут блюда из телятины и кролика, а также выдержанные сыры. Температура подачи: 16-18°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'11 - 90 баллов;

Gambero Rosso'15 - 3 бокала.

