

FRAPPATO BRIONI FEUDI DEL PISCIOTTO

ФРАППАТО БРИОНИ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино красное сухое

Категория: Sicilia IGT

Сорт винограда: 100% Фраппато

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 12000 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 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 известнейшим домом мод Бриони.

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. Вино выдерживается 10 месяцев в барриках (50% - новые, и 50% - вторично использованные); и еще 8 месяцев в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиновый с фиолетовым отблеском.

Аромат: Яркие фруктовые нотки: смородиновый мармелад, ежевика, легкие джемовые нотки и тонкие оттенки сладких специй.

Вкус: Великолепно сбалансированное, округлое вино, с мягкими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с колбасами, салями, с различными паштетами и даже с рыбой на гриле. Температура подачи: 16° - 18° C.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'13 - 88 баллов;

Wine Spectator'14 - 92 балла.