

# FRAPPATO BRIONI FEUDI DEL PISCIOTTO

## ФРАППАТО БРИОНИ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



**Вино красное сухое**

**Категория:** Сицилия 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 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.

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 Ниццими, 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. Проводится малолактическая ферментация. Вино выдерживается 10 месяцев в барриках (50% - новые, и 50% - вторично использованные), затем 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° С.



### Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'13 - 88 баллов;

Wine Spectator'14 - 92 балла.