

# CHARDONNAY ALBERTA FERRETTI FEUDI DEL PISCIOTTO ШАРДОНЕ АЛЬБЕРТА ФЕРРЕТТИ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



**Вино белое сухое**

**Категория:** Sicilia IGT

**Сорта винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем производства:** 25000 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 сусло 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.

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 искусства Сицилийских художников и скульпторов.

Вино создано в сотрудничестве с домом мод Альберта Ферретти.

## **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 8 месяцев в барриках (80% - новые, и 20% - вторично использованные); и еще 8 месяцев в бутылках.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Красивый соломенный.

**Аромат:** Мощный, очень интенсивный с нотами персика, тропических белых фруктов, легкими сливочными и медовыми нотами.

**Вкус:** Насыщенный. Освежающее, с приятной кислотностью.

## **Гастрономические рекомендации:**

Томатный и рыбный супы, рыбная паста с томатным соусом, рыба на пару.  
Температура подачи: 12-14°C.



## **Оценки и рейтинги:**

Wine Spectator'14 - 91 балл;

Falstaff Magazin'14- 90 баллов.