

NERO D'AVOLA VERSACE FEUDI DEL PISCIOOTTO

НЕРО Д'АВОЛА ВЕРСАЧЕ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино красное сухое

Категория: Sicilia IGT

Сорт винограда: 100% Неро д'Авола

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 12 000 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 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 известнейшим домом мод Версаче.

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 8 месяцев в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиново-красный.

Аромат: Яркий, с нотами черники и черешни, кофе и ванили.

Вкус: Насыщенное, полнотелое вино с хорошей структурой и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с колбасами, салями, мясо на гриле, с острыми соусами и выдержанными сырами. Температура подачи: 16° - 18° C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'12 - 91 балл;

Gambero Rosso - 3 бокала.

'15 ТОП 100 Лучших вин Италии (WS)