

CABERNET SAUVIGNON MISSONI FEUDI DEL PISCIOTTO

КАБЕРНЕ СОВИЊОН МИССОНИ ФЕУДИ ДЕЛЬ ПИШОТТО



Вино красное сухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорт винограда: 100% Каберне Совињон

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 9 000 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 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 Миссони.

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: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Яркий, с нотами ягод черной смородины, пряностей, солодки и лакрицы.

Вкус: Насыщенный, с выраженными танинами, отличной структурой и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеально сочетается мясными блюдами (жаркое, козленок, ягненок), белыми грибами, а также выдержанными сырами.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'14 - 91 балл;

Gambero Rosso'14 - 2 бокала.