Проект DOC 365
(165) СИЦИЛИЯ: DOC MENFI

(162) СИЦИЛИЯ: DOC CONTESSA ENTELLINA

11 Июня 2015

Share Твитнуть Серф g+1 1

LIVEJOURNAL Нравится 63 Like **4** people like this

Красные, розовые и белые вина на землях античной Энтеллы; Donnafugata Mille e Una Notte 2009

DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE 2009

Текст: Элеонора Скоулз
Фото: Flickr, spaziovino.com, google.com

Контесса Энтеллина – необычный на Сицилии город. Это самое старое этническое поселение албанцев, где до сих пор говорят на староалбанском языке и проводят византийские обряды. Город подарил свое название винной зоне, которая закреплена за производством из местных и международных сортов.

Контесса Энтеллина была основана в середине XV века албанскими солдатами. Они были призваны королем Обеих Сицилий на подавление бароniального мятежа, а затем осели в районах южнее Палермо. Албанцы строили новый городок на месте старого поселения, известного как Vinea Comitissae. Как предлагает название, там занимались виноделием. Еще раньше неподалеку от Контессы находился город Энтелла. Он был разрушен в XIII веке, но до этого просуществовал почти 2,5 тысячи лет, последовательно сменив троянцев, греков, карфагенян, римлян и других жителей. Среди археологических находок были найдены монеты с изображениями винной чаши и виноградной грозди.

ПРОЕКТ DOC 365

(91) Марке: DOC Lacrima di Morro

Вина из ароматного красного сорта Лакрима; Stefano Mancinelli Lacrima Superiore 2013

(50) Трентино: DOC Trento

Престижные игристые вина по классическому методу; Ferrari Perlé 2007

(110) Молизе: DOC Molise

Общая зона белых, розовых и красных вин Молизе; Di Majo Norante Contado Riserva 2011

(76) Эмилия-Романья: DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Одна из трех винных зон ламбруско в Модене; красное Chiarli Gala Amabile

(103) Абруццо: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Розовые вина Абруццо из сорта Монтепульчано; Cataldi Madonna Cerasuolo d'Abruzzo 2014

Все материалы "Проект DOC 365"

(163) СИЦИЛИЯ: DOC SALAPARUTA

Белые и красные вина в долине Беличе; Vaccaro Timè 2014

ЧИТАТЬ

В письменных источниках местное виноделие начали упоминать с конца XVI века, благодаря двум монастырям. Вина назывались Entellani, по имени античного города. Перед Второй мировой войной в долинах Энтеллы росли «пышные виноградники», как описывалось в одном повествовании.

Контролируемая винная зона DOC Contessa Entellina была принята в 1993 году. Ее виноградники находятся только на землях одноименной коммуны. Средние и высокие холмы относятся к Монти Сикани – горной цепи между Палермо и Агридженто. Почвы преимущественно состоят из глины. Здесь течет река Беличе, чья долина соединяет несколько винных зон. Климат – средиземноморский, с засушливым теплым сезоном и дождями в холодное время года.

DOC Contessa Entellina включает белые, розовые и красные вина; сухие и сладкие. Белое Bianco основано на сорте Ансоника, который должен занимать в составе не меньше половины. Белые сортовые вина (доля от 85%) разрешены для следующих – Греканико, Шардоне, Совиньон Блан, Ансоника, Катарратто, Фиано и Вионье. Эти же сорта можно использовать в парах, вынося их названия на этикетку. Пары могут быть любыми, а минимальное содержание одного сорта составляет 15%.

Розовое Rosato и красное Rosso имеют одинаковый базовый состав. Это Неро д'Авола и/или Сира с минимальной общей долей 50%. Следущий виноград можно использовать для производства сортовых красных вин (доля от 85%) – Неро д'Авола, Сира, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Неро. Эти же сорта можно произвольно брать парами, указывая оба из них на этикетке. Минимальное содержание одного сорта в таком вине составляет 15%.

Из винограда позднего сбора разрешено выпускать белое вино Vendemmia Tardiva. Оно должно содержать минимум 50% Ансоники (Инзолии). Виноград слегка заизюмливается на лозе, сбор урожая проводят после 1 октября, вино выдерживают минимум 18 месяцев, из них 6 месяцев – в деревянных бочках объемом не более 500 литров. Vendemmia Tardiva можно выпускать с любым содержанием сахара – от сухого вина до сладкого, а на этикетке должна быть предоставлена соответствующая информация (secco, amabile, abboccato, dolce).

Что попробовать

Donnafugata Mille e Una Notte 2009, DOC Contessa Entellina Rosso

Более 30 лет назад Джакомо Ралло с супругой Габриеллой оставили семейный бизнес марсалы для собственного проекта по выпуску качественных вин. Сейчас во главе Donnafugata стоят их дети Жозе и Антонио, а сама компания стала одним из символов современного виноделия Сицилии. Mille e Una Notte – знаковое красное вино. Его первый винтаж пришелся на 1995 год. Это Неро д'Авола с небольшой добавкой других сортов. Вино бродит в стальных чанах, а затем выдерживается в бочках, главным образом новых, из французского дуба. Срок выдержки составляет 14-16 месяцев, затем еще минимум 24 месяца в бутылках.

Темно-рубиновый цвет. Спокойные, поначалу сдержанные ароматы постепенно открываются многослойным букетом цветов, фруктов и специй. В нем различимы ирисы и розы, красная вишня, корица и гвоздика. Свежий, структурированный вкус с обильными танинами предлагает строгие тона вишни, каменной крошки, карубы и специй. Стойкое, неотпускающее послевкусие с бальзамическими и древесными нюансами. Подавать к блюдам из красного мяса и дичи. 4 звезды

По-итальянски и по-русски:
Contessa Entellina – Контесса Энтеллина
Donnafugata – Доннафугата
Mille e Una Notte – Милле э Уна Нотте

ПО ТЕМЕ:

Новость ПРОЕКТ DOC 365

Найдите нас на Facebook
SpazioVino
Нравится
2 076 пользователям нравится SpazioVino.
Социальный плагин Facebook

Добавить комментарий...
Прокомментировать с пом...
Социальный плагин Facebook

Короткая ссылка на новость: http://www.spaziovino.com/~Zrbbu

© 2012-2013 SpazioVino все права защищены.
Любое (полное или частичное) использование материалов сайта разрешено только с письменного разрешения SpazioVino
Partita IVA 03247330131

Made by Cipresso