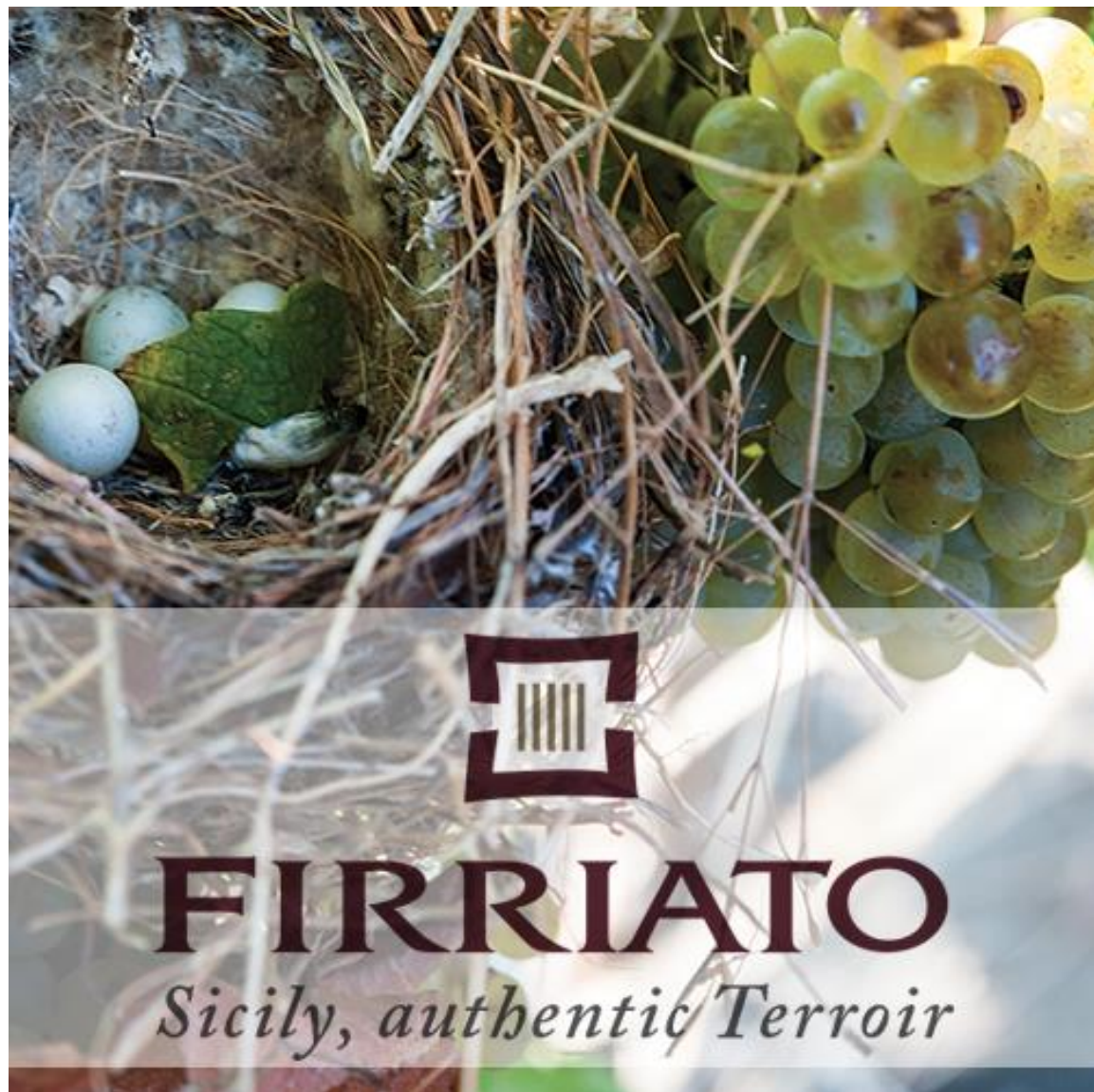




Фирриато, Пазители на Автентичния тероар на Сицилия



***Firriato, the Guardians of the
Authentic Terroir of Sicilia***



Firriato the Guardians of the Authentic Terroir of Sicilia



Фириато се ражда като ясна концепция, резултат от бизнес решение, като обещание, което се превръща в реалност.

Днес е трудно да си представим историята на Сицилианското вино без Фириато. Тъй като Фириато е не просто изба, а жив, топлокръвен организъм, който се реализира в природата, в търсенето на идентичност, в страстта към Сицилия. В сърцето на Трапани, една от най-вълшебните винени области на острова се произвеждат вина, които носят световна слава на провинцията. В началото на осмедесетте години Салваторе ди Гаетано разбира възможностите на тази земя, красива като пощенска картичка, да произвежда вина от най-висок клас.

За тридесет години Фириато се превръща в една от основните компании на Сицилия. Работа с местни сортове, придобиване на нови лозя в други области – като неподражамият район на Етна, невъзможния остров Фавиния



Firriato the Guardians of the Authentic Terroir of Sicilia

Днес Ирене която е дъщеря на Салваторе Гаетано, заедно със съпруга си Фредерико Ломбардо ди Монте Ято продължават семейната страст и привързаност към Сицилия и сицилианското вино. Благодарение на години упорит труд днес спокойно можем да кажем, че ако Сицилия стои здраво стъпила на световната винена карта и международния интерес към островните вина е огромен, то основната заслуга за това е на «Фириато». Фамилната изба основана от семейство Гаетано е първата, която погледна смело отвъд националната граница и се превърна в посланик на един уникален, автентичен тероар, който ни разказва за земя на кръстопът на култури и древни цивилизации, разказващи историята създала Финикийци и Араби, Нормани и Испанци. И тук говорим за един преди всичко «културен успех», преди да се превърне в търговски, както и за конкретни доказателства за трудолюбива и плодородна Сицилия, способна да поеме ролята на посланик на италианските винени върхови постижения в целия свят.

CHIARAMONTE DOC Sicilia
КИАРАМОНТЕ DOC Сицилия
Variety/Сорт: Chardonnay/Шардоне

Винификация:

Изцяло ръчен гроздобер в района на Трапани от лозето Дгала Боромео. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Три месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и два месеца в бутилка.

Характеристики:

Ярко сламено жълт със зелени нюанси. Елегантен и много очарователен нос на екзотични плодове, като ананас, банан, манго и папая. Пълен и свеж вкус, с добра киселинност и устойчивост, хармоничен и развиващ се финал.

Изключително стилно и елегантно вино.

Гастрономия:

Прекрасно вино за средизменоморска лека храна.



CHIARAMONTE DOC Sicilia

КИАРАМОНТЕ DOC Сицилия

Variety/Сорт: Inzolia/Инзолия

Винификация:

Изцяло ръчен гроздобер в района на Трапани от лозето Дгала Боромео. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Три месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и два месеца в бутилка.

Характеристики:

Мек, приятен сламест цвят със зелен отблясък. Деликатен и фин нос, с изобилие на екзотични плодове - ананас, манго и папая, бадеми, лайм, акация, които се съчетават с приятни намеци на средиземноморски билки. Невероятно свежо за силната плодова концентрираност, което прави виното изключително приятно за пиене. Накрая се затваря с вкус на бадем и морски бриз. Напълно развита плодова експресия, типична за сорта, безупречен израз на на сорта «Инзолия». Вълшебно съчетание на кристално чист вкус и забележителна плодова лекота.

Гастрономия:

Прекрасно вино за средизменоморска лека храна.



Organic wine "CAELES" IGT Terre Siciliane
Органично вино „ЧЕЛЕС“ IGT *Terre Siciliane*
Variety/Сорт: Cataratto/Катарато

«Челес» е чудесен пример за вино, произведено в съответствие с процедурите за биологично земеделие, стриктно зачитащо околната среда. Великолепен продукт на органичната сицилианска енология, започната от Фириато.

Винификация:

Изцяло ръчен гроздобер в района на Трапани от лозето Борго Гуарини. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Три месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и два месеца в бутилка.

Характеристики:

Ярко жълто със зеленикави нюанси. Свеж и завладяващ нос, украсен с ясни нотки на бели цветя, вкусно разтопени заедно с плодовите нотки на бяла праскова и зряла круша. На вкус това е докосване на природата в устата, откриване на деликатни билкови нюанси и добре дефинирана текстура. Вино със силно присъствие, с много свежест и аромат, то обгръща небцето по начин, който само органичният подход към винопороизводството може да позволи.

Гастрономия:

Прекрасно вино с морски дарове, зеленчукови храни и леки сирена.



JASMIN IGT Terre Siciliane
ЖАСМИН IGT Terre Siciliane
Variety/**Сорт**: Zibibbo/**Зибибо**

Силно ароматният местен сорт грозде Зибибо ни дава едно изключително вино, изпълнено със стил и финес, очарователно и елегантно.

Винификация:

Изцяло ръчен гроздобер в района на Трапани от лозето Дгала Боромео. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Три месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и два месеца в бутилка.

Характеристики:

Сламено жълт цвят със зеленикави нюанси. На нос преобладават цветни и елегантни, цитрусови плодове, обгърнати от аромат на жасмин и средиземноморски храсти. Вкусът е ароматен и мек, дълбок и хармоничен. Убедителен плод с диапазон от цитрусови плодове от жълто до червено.

Гастрономия:

Съчетава се напълно с предястия от риба и миди, пушена риба и морски дарове, омлети, ризото и аспержи. Също така опитайте с бели меса, като раковина, и със сирена ароматизирани с билки, като например тези, характерни за френската кулинария. То е идеално за едно типично есенно ястие като пържени гъби.



LE SABBIE DELL'ETNA Etna DOC ЛЕ САБИЕ ДЕЛ ЕТНА Етна DOC

Variety/**Сорт** Catarratto & Carricante/
Катарато и Кариканте

Винификация:

Имението Каванера дел Етна се намира на североизточния склон на вулкана. Това е област, характеризираща се с млада, предимно пясъчна глинеста почва, която има висок капацитет за отводняване и минерално съдържание, включително фосфор, магнезий и калий. Тероарът е напълно различен от останалата част на Сицилия, със студена зима и по-малко интензивна слънчева светлина. Гроздето тук има по-бавно узряване и поема по линеен начин ароматните си свойства. Свежестта и ароматът отличават това вино заедно с постоянния му остър вкус. Изцяло ръчен гроздобер в района на Трапани от лозето Дгала Боромео. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Три месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и два месеца в бутилка.

Характеристики:

Прекрасен пример за бяло вино, произведено от грозде от Етна. С изключителна дълбока сложност на нос и вкус. Вулканичният тероар се проявява като съвършена и модерна свежест.

Гастрономия:

Прекрасно вино за средизменоморски риби и деликатеси.



QUATER VITIS IGT Terre Siciliane

Quater Vitis IGT Terre Siciliane

Variety/Сорт: Grillo, Catarratto, Zibibbo e Carricante dell'Etna/ Грило, Катарато, Зибибо и Кариканте от Етна.

Куатер Витис е Сицилия в чаша! Катарато дава сложни плодови нюанси, Зибибо интензивни аромати, Грило елегантност и Кариканте от Етна необходимата минералност. Това е вино с голям потенциал за отлежаване, сравним с този на Ризлинг или Шабли Премие или Гран Крю.

Винификация:

Изцяло ръчен гроздобер. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Шест месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и три месеца в бутилка.

Цвят: ярко сламено-жълт с подчертани оттенъци на зелено.

Аромат: фин и сложен ароматен профил и елегантни нюанси на мушмула, портокали, ананас, манго, портокалови цветя и липа, подкрепени от нотки лавандула, мащерка, джинджифил и кремък.

Вкус: Велурена атака, която се разгръща със сигурната увереност на фината същност и приятната и вибрираща киселинност; вкус отиващ отвъд всички описания, вихрушка от фини аромати.

Гастрономия:

Отлично се съчетава със спагети с хайвер от Светипетрова риба (риба Джон Дори).



FAVINIA LA MUCIARA IGT Terre Siciliane
ФАВИНИЯ ЛА МУЧАРА IGT *Terre Siciliane*
Variety /Сорт Grillo, Cataratto and Zibbibo
Грило, Катарато и Зибибо

Фавиния Ла Мучара се прави от местните гроздови сортове **Грило, Катарато и Зибибо**, култивирани в имението Каламони на остров Фавиния. Това е вино, което отразява духа на тази уникална и трудна за достъп земя. Гроздето се отглежда на морското равнище, лозето се намира само на 10 метра от морето, почвата е съставена от слоеве от кватернерни биокалцеритни варовици, стратифицирани през вековете, богата е също така на морски фосили. Сред селскостопанските практики, прилагани от "Фрериато" на "Каламони", е използването на тревата на Нептун като естествен тор за лозята. Вятърът издухва изсушените листа на това морско растение от морето, осигурявайки лозята с хранителни вещества. В допълнение към това, средиземноморският бриз създава морски аерозолен ефект, който придава на виното отличителни солени намеци, обвити в елегантни ароматни нотки. Изцяло ръчен гроздобер и ръчно пренасяне на касетките. Нежна преса и ферментация при контролиране на температурата. Шест месеца виното лежи върху утайка („сюр ли“) с ежедневен „батонаж“ и четири месеца в бутилка.

Характеристики:

Необикновените лозя на Каламони правят Фавиния Ла Мучара уникално вино. Единствен по рода си бленд роден до морето, омагьосва и очарова от първия миг. Удивителен ароматен букет.

Цвят: Бледожълт, с подчертано зеленикави нюанси.

Нос: Елегантна и сложна гама аромати с нюанси на портокалов цвят, липа и бъз, преплетени с аромати на джинджифил, лавандула и мащерка.

Вкус: Меко и изпълващо, овладяна мощ, разкриваща приятна и жизнена киселинност, обвита в елегантни ароматни нотки, съчетани с необичайна точност и минерали от морето.

Гастрономия:

Запечена в сол риба Тон.



CHIARAMONTE DOC Sicilia
КИАРАМОНТЕ DOC Сицилия
Variety/Сорт: Nero d'Avola/Неро д'Авола

Произход: Историята на Фириато е историята на едно семейство. Това е история за хора, страст и проекти. Проекти, защото още преди много години сорта Неро д'Авола е пуснал корени в хълмовете на Сицилия. Съставът на почвата и уникалният микроклимат на този терен, придават свежест и елегантност към естественото богатство на виното. Уникалните характеристики на имението „Дагла Боромео“, близо до Трапани, където се отглежда този сорт, могат да оформят съвременната му структура и комплексен ароматен профил.

Винификация:

Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 25°-28°C. След това отлежава 12 месеца във френски дъбови бъчви (20% нови).

Цвят: Рубинено червен.

Аромат: Череша, къпина, черница, ванилия, ароматни билки, тютюн.

Вкус: Богато и интензивно вино с меки танини.

Гастрономия:

Прекрасно вино с грилован октопод със зеленчуци.



Organic wine "CAELES" IGT Terre Siciliane
Органично вино „ЧЕЛЕС“ IGT *Тере Сичилиане*
Variety/Сорт: Syrah/Сира

Произход: Имението Балио Сория е устойчив, изцяло органичен проект на Фириато, които са лидери в биодинамичното производство. Челес Сира е изцяло органично и веганско червено вино, получено от грозде, отглеждано в имението. Челес Сира облива небцето с вкуса на природата и сицилианската земя във всяка глътка. Това е топло, богато привлекателно вино, отличаващо се с интензивен рубиненочервен цвят. Използването на селектирани във винарната дрожди показват своята силна връзка с тази сицилианска земя. Това е район, който съвършено подобрява всички характерни качества на този международен лозов сорт и го прави най-разпространения международен сорт в Сицилия.

Винификация:

Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 24°C. След това отлежава 3 месеца в използвани френски дъбови бъчви и 2 месеца в бутилка.

Цвят: Жив, интензивен червен цвят.

Аромат: богат на изкушаващи нюанси на виолетки и плодове, като френско грозде, черни череши и сливи.

Вкус: възхитително на вкус, със зрял и приятен топящ се плод, изразителна интензивност, която напомня за природата на Сицилия.

Гастрономия:

Отлично се съчетава с гриловано роле от патладжан, пълнен с меко сирене и кедрови ядки.



LE SABBIE DELL'ETNA Etna DOC
ЛЕ САБИЕ ДЕЛ ЕТНА Етна DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
/Нерело Маскалезе, Нерело Капучио

Вино с естествена красота от Северо-Източната част на Волкана Етна, което предлага характерната за сорта и тероара свежест, отлична плодова зрялост, но и лека пикантност, напомняща сушени средиземноморски подправки. Очарователно минерално!

Винификация:

Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 25°-28°C. След това отлежава 12 месеца в Словенски дъбови бъчви и 6 месеца в бутилка.

Цвят: ярък рубинен червен цвят с живи нюанси на лилаво.

Аромат: минерални, зрели и елегантни нотки, които разгръщат редуващи се интензивни и различни аромати на черен касис, сладко от черни череши, сладник, черен пипер и конфитюр от сини сливи.

Вкус: добре балансиран и хармоничен, развива се с енергия и жизненост, богат, топъл и рафиниран, с приятни танини и сочен финал. Класическо вино, което отразява по уникален начин сложността на строгия тероар на Етна.

Гастрономия:

Прекрасно вино с гърди от патица в портокалов сос.



QUATER VITIS IGT Terre Siciliane
Куатер Витис IGT Тере Сичилиане

Variety/Сорт: **Perricone, Nero d'Avola, Frappato and Nerello Cappuccio of Etna Volcano/** Периконе, Неро д'Авола, Фрапато и Нерело Капучио от Вулкана Етна

Куатер Витис е Сицилия в чаша! Бленд от Периконе, Неро д'Авола и Фрапато отглеждани в имението Пианоро Чудиа и Нерело Капучио от Вулкана Етна. Преди блендирането всяко вино ферментира и отлежава отделно в американски и френски дъб.

Винификация:

Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 24°-26°C. След това отлежава 10 месеца във френски и в американски дъбови бъчви и 5 месеца в бутилка.

Цвят: Жив, интензивен червен цвят с лилави отенъци..

Аромат: плодови аромати на череша, напоени с алкохол, касис и боровинки, които се редуват с нотки на шоколад, пипер, тютюн.

Вкус: плътен и гъст, съблазнителен, с обемно плодово тяло и жива, мощна киселинност, подкрепени от благородни, изключително фини, меки и галещи танини.

Гастрономия:

Отлично се съчетава със Сицилианска сардина и спагети с фенел.



FAVINIA LE SCIABICHE IGT Terre Siciliane
ФАВИНИА ЛЕ ШАБИКЕ *IGT Terre Siciliane*
Variety /Сорт Perricone&Nero d'Avola/
Периконе и Неро д'Авола

Фавиниа Ле Шабике е резултат от постоянното синергично действие на морето, вятъра и земята. Почвата на имота Каламони е богата на морски вкаменелости и рибни скелети, които се събирали в продължение на хилядолетия. Изключителните особености на тероара, в които кватернерният биокалцеритен варовик играе фундаментална роля и придава на виното интензивна приятни солени нотка, която заедно с елегантните аромати на средиземноморска трева правят изключително уникално червено вино, сравнимо с хубав Бургундски Пино Ноар. Ле Шабике е флагманът на морското лозарство, където лозите растат до морските скали и морската вода пръска гроздето.

Винификация:

Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 24°-26°С. След това отлежава 4 месеца във Френски барик дъбови бъчви и 6 месеца в бутилка.

Характеристики:

Необикновените лозя на Каламони правят Фавиниа Ле Шабике уникално вино. Единствен по рода си бленд роден до морето, омагьосва и очарова от първия миг.

Цвят: интензивен и компактен, с нюанси с тенденция към лилаво.

Нос: Елегантни нюанси на червени френско грозде и боровинки, редуващи се с нотки на карамфил, деликатни подправки и тютюн.

Вкус: Плътно, с ароматно тяло, изпълващо небцето с абсолютна увереност и мощна структура, придружена от заоблени с голям финес танини, на фона, на подчертана минералност и пикантност, напомнящи за морето.

Гастрономия:

Да се опита с каватели с рагу от риба тон.

