

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

Passopisciario



Via Santo Spirito
tel. 0578 267110
www.passopisciario.com
info@passopisciario.com

24 ha - 65.000 bt

VITA - Andrea Franchetti è un produttore che non passa inosservato. In Toscana, a Trinoro, ha fatto conoscere un territorio che fino ad allora non aveva sfornato vini di alta qualità. Dieci anni fa è approdato sulle pendici dell'Etna e si è scontrato con una realtà dalla grande tradizione, ma dal presente difficile. Ha raccolto a suo modo la sfida e ora, dopo due lustri, può contare su una cantina dalle immense potenzialità, gestita con bravura e professionalità da Vincenzo Lo Mauro.

VIGNE - Per capire Andrea Franchetti si deve salire in contrada Guardiola e passeggiare nel suo mondo. Qui, nel 2002, ha piantato 8 ettari di terreno con una fittezza incredibile, più di 12.000 ceppi per ettaro. I filari sono strettissimi, i muretti a secco innumerevoli. La scelta delle varietà ha stupito tutti: petit verdot, cesanese e chardonnay. Andrea, però, coltiva anche antichi vigneti ad alberello in diverse contrade, che vinifica con estrema bravura in modo separato.

VINI - Arduo riuscire a indicare una scala di eccellenza tra le diverse contrade, ma noi ci proviamo. Il pepe è talmente potente nello **Sciaranuova 2009** (● nerello mascalese; 2.000 bt; 40 €) da stordire e conquistare l'olfatto. La bocca è tutto un ricamo e una camminata su una lama di rasoio, in bilico tra dolcezza, tannino e acidità. Il **Rampante 2009** (● nerello mascalese; 2.000 bt; 30 €) ha le stesse sensazioni, solo un poco meno estreme. I due vigneti a maggiore altitudine sono i nostri preferiti e si aggiudicano entrambi il nostro Grande Vino. Gli altri due hanno tannino più serrato, sia il **Chiappemacine 2009** (● nerello mascalese; 2.000 bt; 37 €) sia il **Porcaria 2009** (● nerello mascalese; 2.000 bt; 45 €). Elegante e succoso il **Passopisciario 2009** (● nerello mascalese; 32.000 bt; 25 €). Bevete il **Guardiola 2010** (○ chardonnay; 20.000 bt; 20 €), vi stupirà.

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna