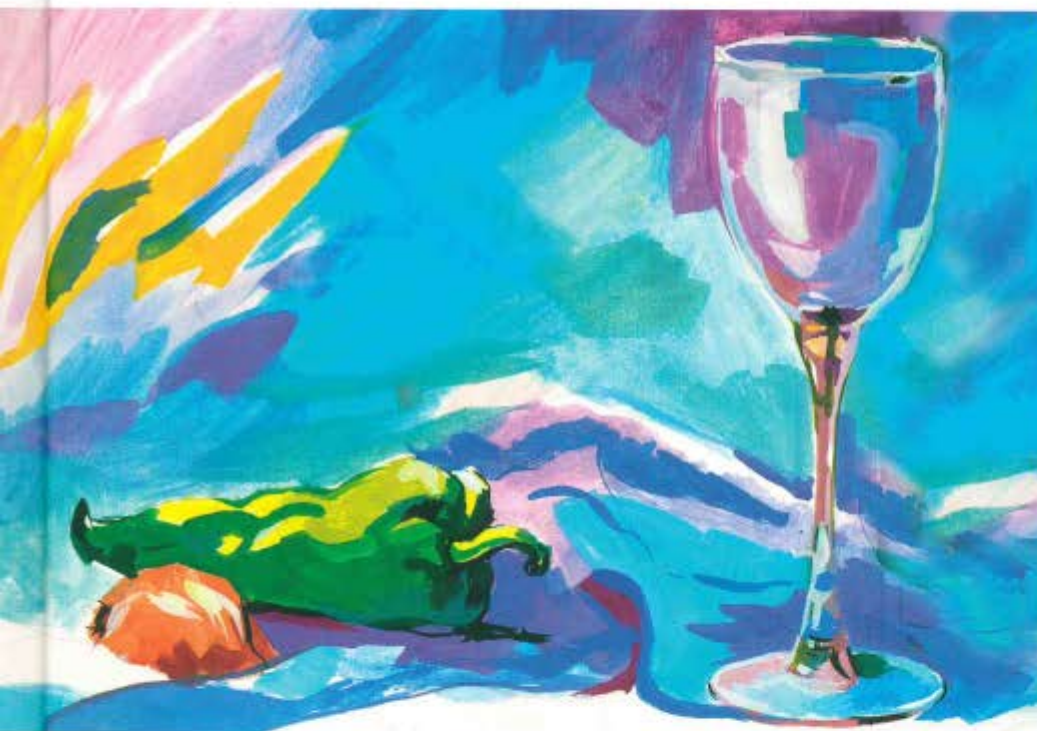


V i t a e

LA GUIDA VINI

2016



Associazione Italiana Sommelier

Sicilia

Passopisciaro

Contrada Guardiola - Passopisciaro - 95030 Castiglione di Sicilia (CT)
Tel. 0942 983225 Fax 0578 267303
info@passopisciaro.com
www.passopisciaro.it

Anno di fondazione: 2001 Proprietà: Andrea Franchetti
Condizione enologica: Andrea Franchetti Condizione agronomica: Andrea Franchetti
Bottiglie prodotte: 80.000 Ettari vitati: 26
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica

Oltre quindici anni fa Andrea Franchetti decide di fare vino sull'Etna. Avvia la produzione con uve da vecchie e vecchissime vigne della zona di Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia, versante nord. L'esperienza sul vulcano lo porta a comprendere che le uve danno vita a prodotti diversi a seconda della zona dalla quale provengono. Nascono così i vini delle Contrade, i cru dell'Etna: Porcaria, Chiappemacine, Sciaranuova, Rampante, Guardiola. L'intuizione del produttore toscano è recepita e legalizzata dall'ultimo disciplinare della Doc, che la estende a tutto il territorio etneo.

CONTRADA RAMPANTE 2013

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% - Alc. 15,5% - € 37 - Bt. 2.500

Luminoso e trasparente rosso rubino con toni melograno. Sferzante e di grande complessità ed eleganza al naso, con richiami di frutta rossa e pesca gialla, poi sottobosco, fiori di castagno e foglie secche, significativa mineralità, e ancora aromi speziati, cannella e vaniglia, e frutta rossa sotto spirito. Articolato equilibrio al palato tra calore alcolico e fitta trama tannica in evoluzione, notevole la persistenza, con piacevole il finale. Dopo una lunga macerazione matura in botti di rovere da 30 a 50 ettolitri. Salsiccia al sugo.

TTTT

CONTRADA SCIARANUOVA 2013

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% - Alc. 13,5% - € 38 - Bt. 2.100

Rubino vivace e trasparente. Deciso e diretto al naso, dove sono in evidenza spezie e frutta, pepe nero e mirtillo in particolare, poi note di cenere, caffè e richiami di cacao, muschio e spiccato minerale. La trama tannica ben amalgamata guida la progressione in bocca, di buon equilibrio ed eleganza, verso un lungo finale gradevolmente sapido. Matura in botte grande. Zuppa di funghi con crostoni.

TTT

FRANCHETTI 2013

Rosso Igt - Petit verdot 100% - Alc. 15,5% - € 120 - Bt. 3.000

Rubino denso e vivace. Aromi di liquirizia e inchiostro all'impatto, poi elementi gessosi, carruba e pepe nero, sentori erbacei di foglia di fico, china. Pieno e succoso al gusto, dove mostra freschezza e tannino ben gestito con uno sguardo al futuro. Barrique. Fagottini di vitello ai funghi.

TT

PASSOROSSO 2013

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% - Alc. 14% - € 26 - Bt. 40.000

Trasparente colore rubino melograno. Intenso al naso con aromi di china e fruttati di mirtillo, carruba, sentori ferrosi, di humus e terra bagnata, fungo. Palato pieno, sostenuto nell'equilibrio da tannini levigati e nella freschezza; gradevole scia sapida nel finale. Pesce spada alla siciliana.

TT

CONTRADA PORCARIA 2013

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% - Alc. 14,5% - € 49 - Bt. 2.300

Rubino luminoso, trasparente. Profumi fruttati di lampone, fragola e mora di rovo, toni muschiati, di sottobosco e legno di cantina, minerale in evidenza. Gradevole e di buona finezza il percorso gustativo, tannini vivaci, freschezza e sapidità a marcare il finale. Sosta in legno grande. Cotoletta alla bolognese.

TT

CONTRADA CHIAPPEMACINE 2013

Rosso Igt - Nerello mascalese 100% - Alc. 15,5% - € 35 - Bt. 2.200

Rubino melograno di buona trasparenza. Naso su sentori speziati in evidenza, con aromi cacao e ciliegia sotto spirito. Un po' sfuggente al gusto, con gradevole finale. Sosta in botte grande. Pacchetti di pollo e funghi in pasta fillo.

T