

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food Editore

Passopisciario

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



29 ha - 39.000 bt

VITA - Sono trascorsi ormai dieci anni dal giorno in cui Andrea Franchetti, patron e anima dell'azienda toscana di Trinoro, comprò una tenuta di 40 ettari sull'Etna. Un affiatato team di 10 uomini, stabilmente presenti in azienda, coordinati da Vincenzo Lo Mauro ha recuperato e reimpiantato i vigneti, con varietà autoctone e alloctone. Recentemente è stata costruita la cantina e restaurata la villa-palmento.

VIGNE - In azienda si lavora per consentire a tutti i cru di esprimere la propria ben distinta personalità. Tutto questo nonostante si trovino in differenti contrade, ad altitudini molto diverse, con esposizioni molteplici e quindi sottoposte a condizioni climatiche non omogenee. Per questo motivo troviamo molto interessante il lavoro preciso di individuazione di sottozone e la vinificazione delle uve provenienti dalle diverse contrade in modo separato.

VINI - Il **Guardiola 2009** (chardonnay; 14.000 bt; 21 €) è sapido, dalla beva rinfrescante e ricco di personalità. Giusta morbidezza e buona persistenza per il **Passopisciario 2008** (nerello mascalese; 40.000 bt; 25 €). Le uve del **Chiappemacine 2008** (nerello mascalese; 1.500 bt; 38 €) sono allevate nell'omonima piccola contrada a 550 metri di quota su piante di ottant'anni di età. Il **Porcaria 2008** (nerello mascalese; 2.700 bt; 45 €), figlio di un vigneto posto a 650 metri ed esposto a nord, ha impatto gustativo succoso e saporito, con tannini serrati. Finiamo con i nostri vini preferiti. Il **Rampante 2008** (nerello mascalese; 2.000 bt; 30 €) arriva dal cru più alto, a oltre 1.000 metri, dove le viti centenarie a piede franco vivono su antichissimo suolo vulcanico, quasi sabbioso. Sottile, nervoso, decisamente persistente. Un vero fuoriclasse. Infine, lo **Sciaranuova 2008** (nerello mascalese; 2.000 bt; 33 €), dalla straordinaria eleganza minerale.

CONCIMI letame in pellet

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà