



PASSOPISCIARO

Passopisciario, Passorosso 2017



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: dal 20 al 29 ottobre
nelle contrade del versante nord
dell'Etna nel comune di Cast. di
Siracusa

Età dei vigneti: Tra 80 e 110 anni

Densità: 8.000 piante per ettaro

Altitudine: 500-1.100 mt slm

Resa per ettaro: 40 hl/ha

Trattamenti: Argille,
propoli, vitamina C

Vinificazione: 15 giorni in vasche
d'acciaio

Fermentazione malolattica: In
botti grandi di rovere

Invecchiamento: In botti grandi
di rovere per circa 18 mesi

Imbottigliamento: Durante la
luna calante dell'aprile 2019

Produzione: 60.000 bottiglie

Un assemblaggio di uve antiche di nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna.

In generale le Contrade più alte giacciono su terreni più ghiaiosi a grana più grossa, mentre quelle più basse su terreni più fini e profondi composti da colate laviche più antiche, ormai ossidate e ridotte a polvere di lava. Questo vino concentra le caratteristiche di diversi terroir in un'unica bottiglia per offrire un'idea globale di un territorio.

L'ANNATA 2017

L'ondata di caldo che ha colpito la penisola è arrivata anche sull'Etna. I cali termici della notte non si sono manifestati e la lunga e calda estate è durata fino a metà Settembre. Le uve hanno portato avanti la maturazione costantemente e gradualmente durante tutta l'estate e soprattutto nella prima parte dell'autunno. La maturazione avanzata ha comportato una vendemmia anticipata di una settimana, dal 20 al 29 ottobre. Il nerello mascalese 2017 ricorda quello del 2012, ricco nella frutta, dal corpo pieno e dalla struttura potente, ma dal contenuto alcolico più contenuto. Frutta rossa matura, arancia rossa, melograno e canfora sono le caratteristiche principali di quella che si è rivelata alla fine un'ottima annata, potente ma equilibrata.