

1967 cantine visitate  
e recensite



# slow wine

2020



STORIE DI VITA,  
VIGNE E VINI  
IN ITALIA



FISAR

ASSOCIAZIONE ITALIANA  
DEI COLTIVATORI  
E PRODUTTORI DI VITICOLTURA



Scanned with  
CamScanner

Slow Food Editore

## CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) PASSOPISCIARO



Frazione Passopisciario  
Contrada Guardiola  
tel. 0578 267110  
www.passopisciario.com  
info@passopisciario.com

---

28 ha - 120.000 bt

---

**VITA** Pioniere del rinnovamento vitivinicolo dell'Etna, Andrea Franchetti, dopo aver acquistato, guidato dal suo istinto, un vecchio casolare a Passopisciario, ha compreso l'influenza della territorialità sulla qualità e unicità dei vini. È nato così il concetto di contrada, il leitmotiv che guida la filosofia produttiva della sua azienda.

**VIGNE** Guardiola, sede della cantina, Chiappemacine, Sciaranuova, Rampante, Porcaria sono le contrade i cui nomi sono diventati rinomati e identitari nel panorama visivo etneo, ormai utilizzati anche dagli altri produttori. I vini di Passopisciario sono estremamente territoriali e differenti tra loro di anno in anno, in funzione delle variabili umane e climatiche.

**VINI** Nella scelta non semplice di trovare il nostro cru preferito l'ha spuntata il **Contrada G 2017 GRANDE VINO** (● nerello mascalese; 4.000 bt; 42 €) che conferma la propria eleganza grazie ai suoi delicati profumi di sottobosco, ciliegie e spezie: in bocca è succoso, morbido ed equilibrato, e dal persistente ritorno fruttato. Ampio il ventaglio di profumi del **Contrada R 2017** (● nerello mascalese; 3.500 bt; 40 €), che va dai frutti di bosco alle erbe aromatiche; il sorso è pieno e avvolgente. Troviamo un piacevole mirtillo e note di frutta sotto spirito nel **Contrada P 2017** (● nerello mascalese; 2.100 bt; 48 €), goloso ed equilibrato al palato. Ricco nei profumi di humus e marasca, il **Contrada C 2017** (● nerello mascalese; 4.000 bt; 37 €) ha un percorso gustativo teso e vibrante, di fresca trama tannica. Accattivanti le note iodate del **Contrada S 2017** (● nerello mascalese; 1.500 bt; 38 €), in bocca dotato di una fresca tannicità. Vivaci i caratteri giovanili dell'**Etna Rosso Passorosso 2017** (● 60.000 bt; 26 €), in evidenza grazie ai tannini vividi, sorretti da una fresca spalla acida.

---

FERTILIZZANTI letame  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico, sfalcio  
LIEVITI indigeni selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

---